

Rolat od lisnatog testa



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**elisnatog testa
- **200 g**šunka salame
- **1**jaje
- **1 kašika**susama

Priprema

Lisnato testo odmrznuti. Šunku salamu iseci na tanke listice. Jedan deo lisnatog testa (obicno ih u pakovanju ima 2 komada) rastanjiti i poreati listove šunkarice. Krajeve testa malo presaviti i pažljivo urolati. Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa i filom. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 250 stepeni 10 minuta, smanjiti temperaturu i peci još 10 minuta. tj. dok rolati ne porumene. Seci ohlaen rolat.

Savet