

Rolat sa grisinama



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- Za koru:
- **6**jaja
- **1 kašicica**soli
- **6 supenih kašika**brašna
- **2 dl**jogurta
- **1 kašika**ulja
- **1 kesica**prašak za pecivo
- Za fil:
- **300 g**sira
- **1 cašak**isele pavlake
- **100 g**majoneza
- **3 kesice**grisina sa kikirikijem

Priprema

Penasto umutiti belanca.

Umutiti žumanca, pa dodati brašno, so, ulje, jogurt, prašak za pecivo.

Prethodnu smesu dodati umucenim belancima i dobro promesati.

Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanj rerni na 200 C 15 minuta.

Kada je kora gotova pomoću vlažne krpe je uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Pripremiti fil od navedenog materijala prvo izgnjeciti sir, zatim dodati pavlaku i majonez i dobro promesati. Kada se kora ohladi premazati je filom, poreati grisine i uviti je u rolat. Iseci i poslužiti. Prijatno.

Savet