

Rolada sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** sitnog sira
- **4 kašike** jogurta
- **4 kašike** ulja
- **250 g** brašna
- **1 prstohv** soli
- **1** prašak za pecivo
- **1-2 kašika** šecera

Fil:

- **500 g** sitnog sira
- **1/2 kesice** burbon vanilin šecera
- šecer po ukusu

Još:

- **1** jaje
- šecer

Priprema

Sjediniti sastojke za testo, u sir umešati vanilin šećer i šećer po ukusu. Testo rastanjiti premazati filom i uviti u rolat. Staviti u nauljen pleh premazati umućenim jajem posuti šećerom i peći na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet