

## *Preleven rolat sa makom i suvim grožđem*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za rolat:**

- 3 jajeta
- 1 **čaša od jogurta** ulja
- 3 **čaše** šecera
- 3 **kesice** vanilin šecera
- 1 **čaša** jogurta
- 1 **šoljica** mleka
- 2 **čaše** vode
- 3 **kašike** gustina
- 1/2 praška za pecivo
- 100 g suvog groždja
- 100 g maka mlevenog
- 1/2 limuna - sok
- 500 g kora

### **Priprema**

Mleveni mak i suvo groždje preliti sa šoljicom od 0,5 dl vrelog mleka, dodati čašu od jogurta šecera i 1 vanilin šecer, mešati dok se šecer otopi i ohladi masa. U drugoj posudi umutiti tri jaja 1 čašu šecera, 1 jogurt i čašu ulja od koje ste prethodno oduzeli 1 šoljicu za premazivanje kora i podmazivanje pleha. Kad se masa sjedini dodati gustin i prašak za pecivo. U ovu masu dodati ohladjenu masu od maka i groždja. Sve lepo sjediniti. Kore podeliti na četiri dela po pet kora. Prvu koru premazati samo kašikom ulja, a sledeće četiri premazati pripremljenim filom. Kad premažete petu koru uviti u rolat i staviti u podmazan četvrtast pleh. Postupak ponoviti sa ostalim korama. Kore premazati uljem u kome dodati malo vode. Peci 20 minuta na 220 stepeni. Dok se rolat pece u posudu staviti 1 čašu šecera i dve kesice vanilin šecera pa preliti sa dve čaše vode i pustiti da vri desetak minuta, pri kraju dodati sok od 1/2 limuna. Skloniti sa vatre da se ohladi. Pecene rolate preliti

hladnim prelivom.

## **Savet**

Služiti hladno.