

## **Grisini rotat**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za patišpanj:**

- **8**belanca
- **2** kašikemak
- **2** kašikebrašna
- **1** prašak za pecivo
- so

#### **Za fil:**

- **300** gmrvljenog sira
- **100** gmargarina
- **300** gkisele pavlake
- **100** gmajoneza
- **100** ggrisina punjenih kikirikijem

### **Priprema**

Umutiti 8 belanca, dodati malo soli, 2 kašike maka, 2 kasike brašna i prašak pecivo. Peci u cetvrtastom plehu na 180 stepeni. Kad je peceno odmah umotati u vlažnu krpu, kako bi omekšala kora.

Umutiti margarin sa sirom i po potrebi dodati majonez i premazati preko kore. Zatim poreati grisine, ali ne jedno do drugo, sa malim razmakom, da bi izmeu njih prosla pavlaka, a preko njih premazati pavlakom i urolati.

**Savet**