

Slane šam rolne



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- **100 g** Moja Kravica krem sira
- **500 g** lisnatog testa
- **1** jaje

Priprema

lisnato testo razviti što tanje, pa ga iseci na trake širine oko 2 cm. Svaku traku namotati oko kalupa za šam rolne. Premazati jajetom i staviti da se pece. Kada su pecene skinuti sa kalupa i puniti nadevom od sira i krem sira.

Izmešati moja kravica sitan sir i moja kravica krem sir. Pomocu šprica za ukrašavanje torte napuniti šam rolne. Ukrasiti po želji.

Savet