Rolat sa susamom i krem sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1/2 l**jogurta
- **1 caša (od jogurta)**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 pune kašike**brašna
- **3 kašike**griza
- **26**kora za pitu
- **250 gMoja Kravica krem sira**
- **100 g**susama

Priprema

Umutiti jaja dodati jogurt, ulje, brašno, pecivo i griz. Kore podeliti na pola za dva rolata (1 rolat-13 kora).

Kore reati u pleh obložen pek-papirom i svaku koru premazati filom.

Posuti susamom i peci 12-15 minuta na 200 C.

Gotovu koru uviti u krpu i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu koru premazati krem sirom i uviti u rolat.

Od preostalog materijala napraviti još jedan rolat.

Ostaviti da se ohladi, pa iseci na parcad debljine 1 cm.

Savet