

## ***Rol biftek***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- **1** svinjski biftek
- **2** viršle
- **200 g** brašna
- **100 ml** mlake vode
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **po ukusu** zacini
- **3 kašike** ulja

## **Priprema**

Zaciniti biftek, so-biber-zacin.

Pomocu drške od varjace napraviti udubljenje u sredinu bifteka i unutra ugurati dve viršle.

U tiganj sipati ulje pa staviti biftek da se prži po malo sa svih strana treba samo da porumeni. Pržiti oko 5 minuta.

Kad je biftek pržen izvaditi ga na tanjir i ostaviti da se hladi dok se meso testo. Pomešati brašno, vodu, so,

prašak za pecivo. Izmutiti jedno jaje pa pola sipati u testo, a pola ostaviti za premazivanje. Zamesiti testo pa ga razviti debljine 5 mm. Iseci na trake pa biftek urolati u testo.

Premazati rol biftek ostatkom jajeta posuti susamom po želji, pa ga staviti da se pece 30 minuta na 200 stepeni.

Kad je peceno iseci na kriške.

## **Savet**