Rolovan Tost



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 komada**tost hleba
- **1 pakovanje**krem sira
- **1** pekmez (od bilo kojeg voca)
- **2**jajeta
- **150 g**šecera
- **2 kašike**cimeta
- **malo** putera (ili margarina, ulja) za prženje

Priprema

Pažljivo odstraniti koricu sa tosta.

Zatim svaki tost posebno istanjiti oklagijom.

Tako istanjen svaki tost puniti krem sirom (ili slanom pavlakom) i bilo kojim pekmezom, (za ovu svrhu ja sam koristila pekmez od jagoda).

Kada je napunjen urolati i uvaljati u izmucena jaja. Paziti i pridržavati krajeve, kako se nebi odvili.

Pržiti svaki rolatic na puteru, margarinu ili ulju na vrlo blagoj vatri, dok ne dobiju zlatnu boju.

Ispecene vaditi i vruce ih uvaljati u prethodno pomešani šecer i cimet.

Prijatno!

Savet

Hlebii se mogu naravno filovati i svežim voem (bananom, jagodom, izrendanim jabukama...). Mogu se ak i rolovati sitno iseckanim šampinjonima, španatom...ali tako slane ne uvaljati u šecer i cimet. Sladki ili slani selekcija vašega ukusa! Prijatno!