

## **Rolat sa susamom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1**jogurt
- **malosoli**
- **3** kašikebrašna
- **1** kašikaulja
- **malopraška** za pecivo

#### **Za fil:**

- **200** gsira
- **100** gseckane šunke
- **50** gsusama
- **2** kašikepavlake

### **Priprema**

Umutiti prvo belanca pa dodati žumanca, malo soli, brašna, ulja i peciva. Sipati u podmazan pleh i peci na 200 stepeni. Kad se ispece preruciti na vlažnu krpu i uviti odmah rolat. Napravljenim filom premazati rolat.

Uviti u foliju i ostaviti dva sata da se ohladi i stegne i seci na šnite.

**Savet**