

Rolat sa susamom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **1** jogurt
- **malosoli**
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** ulja
- **malopraška** za pecivo

Za fil:

- **200 g** sira
- **100 g** seckane šunke
- **50 g** susama
- **2 kašike** pavlake

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