Šumska rapsodija

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **250 g**rikota sira
- **150 g**šumskog voca (po mogucstvu svežeg)
- **po želji**marmelade od šumskog voca ili malina
- **1** jaje
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Istanjiti lisnato testo, minimum 45 cm precnika.

Preko lisnatog testa premazati rikota sir, a zatim preko njega staviti marmeladu od šumskog voca. Na kraju dodati voce. Ja sam u ovom slucaju stavila maline i borovnice.

Zatim uviti testo u rolat, pa ga zaseci na parcad, otprilike santimetar i po debljine. Rolat premazati umucenim jajetom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 C oko 20-tak minuta.

Ispeceni rolat iseci na parcad, i od gore posuti malo šecera u prahu i ukrasiti sa par vockica. Služiti dok je toplo. Prijatno!

Savet

Ja sam koristila marmeladu umesto šeera, mada može se koristiti i med. Zavisi od linog ukusa :)