

Rolat sa repom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 1 kašicicasoli
- 1 cašajogurta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 dlulja
- 1 šoljagriza
- 300 gsira
- 16 listovarepe

Priprema

Umutiti belanca pa dodati žumanca, mutiti mikserom kao za patišpanj. Dodati so, ulje, griz, sir i prašak za pecivo. Lepo izjednaciti smesu. Re?ati po 3 kore za jedan rolat. Na svaku koru staviti 3 kašike fila. ?etvrtu koru pokidati na sitne komade i staviti preko sredine onih napakovanih kora. Posle kore staviti 4 iseckana lista repe, pa preko repe još 3 kašike fila. Smotati kao za žu-žu, preklopiti sa jedne i druge strane, odozgo i odozdo. Re?ati u plehu.

Postupak ponoviti dok se ne potroše sastojci. Peci u zagrejanom rerni na 200 C dok ne porumeni. Seci na željene rolate i uživati u ukusu.

Savet