

## **Rolat sa sirom (2)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za gibanicu
- **4**jajeta
- **1 caša** jogurta
- **4 kašike**brašna
- **50 g**griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **20 g**susama
- **300 g**sira
- **2 dl**ulja

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca pa umutiti belanca u cvrst šam. Zatim dodati žumanaca, griz, brašno, prašak za pecivo, jogurt i ulje, smanjiti brzinu miksera i umutiti. Kore podeliti na dva dela. Svaku koru premazati sa po 3 kašika fila i reati jednu koru na drugu.

Na zadnju koru staviti bogato izmrvljen sir. Uviti u rolat i staviti u pleh u kome će se peci. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom kora.

Malo fila ostaviti za odozgo, premazati rolat i posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Seci na rolate na oko 1 cm debljine i uživati u hrskavom, mekanom i socnom rolatu.

Prijatno.

### **Savet**