

## *Ukus detinjstva :)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 6 kašika šecera (može i malo manje)
- po želji 1 kesicapraška za pecivo
- po željimarmelade
- po željicimeta
- po željišecera u prahu

## **Priprema**

Penasto umutiti belanca sa šecerom, pa dodati žumanca i prosejano brašno (i prašak za pecivo ukoliko želite) na kraju. Sve lepo sjediniti dok smesa ne postane kompaktna. Obložiti pleh pek papirom, i peci u prethodno zagrejanoj rerni na oko 180 C. Kad je ispecena kora, uviti je u vlažnu krpku da bi formirali rolat i ostaviti par minuta da se prohladi. Zatim odviti rolat, premazati ga marmeladom po želji (ja sam koristila marmeladu od breskvi i jabuka) i opet ga urolati. Posuti rolat šecerom u prahu i cimetom. Prijatno!

## **Savet**