

Grisini rolat



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **5** kašikabrašna
- **1/2** kašicicesoli
- **1** kašikaulja
- **2** dljogurta
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **250** g sitnog sira
- **3** kašike pavlake
- **50** g pileca prsa
- **50** g majoneza
- **100** g grisini sa kikirikijem

Priprema

Odvojiti belanču od žumanaca i umutiti u cvrs šam. Dodati zatim žumanca i nastaviti mucenje. Iskljuciti mikser pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i jogurt. Lagano promešati i sipati u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 200 C 10-ak minuta u zavisnosti od rerne. Koru preruciti na vlažnu krpu i zavijte

na prazno rolat i skinite krpnu. Dok se kora hladi umutiti sir, pavlaku i majonez. Ovim filom premazati koru, poreati tanko secena pileca prsa, premažite filom pa poreajte naizmenicno grisine sa kikirikijem. Sve zajedno uvijte u rolat, a rolat u foliju i ostavite da se dobro rashladi. Uživajte u divnom ukusu.

Prijatno.

Savet