Rolat sa bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- **1 list**oblande
- **100 ml**mleka
- **100 g**margarina
- **200 g**mlevenog keksa
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **4**krem bananice

Priprema

Mleko, šecer i vanil šecer sipati u posudu i topiti na laganoj vatri. Dodati malo posle i margarin da se i on otopi. Kada tek provri, malo izmešati i dodati mleveni keks. Skloniti sa vatre i mešati da se zgusne, ako je malo 200 g keksa dodati još. Za to vreme pokvasiti 2 krpe. Jednu rasiriti, odgore list oblande pa prekriti drugom krpom. Držati 10ak minuta i gornju skloniti. Nafilovati list, sa strane poslagati bananice duž oblande i uviti u rolat uz pomoc donje krpe. Ostaviti rolat da se ohladi pa seci.

Savet

Jedan od mojih omiljenih kolaca. Prijatno :-)