

## **Bakin rolat (3)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/2 tegledžema od šipuraka.

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja i šećer, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu izruciti u pleh obložen pek papirom. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pecenu koru odmah uviti u rolat, a zatim u vlažnu krpu. Kada se prohladi, odviti je, premazati džemom od šipuraka i ponovo urolati.

Seci na parcice i služiti.

### **Savet**