Lisnati rolat



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka**lisnatog testa
- **8 listova**curecih prsa
- **6 listova** sušene pecenice
- **1 kašicica** cezar majoneza
- **3 kašike** kecapa
- **po želji** origana
- **150 g** kackavalja

Priprema

Testo oklagijom razvuci. Zatim ga namazati prvo cezar majonezom, onda razmazati testo sa dve kašike kecapa. Preko posuti origano, staviti listove curecih prsa, suve pecenice, preko izrendani kackavalj i kecap.

Zatim testo uviti u rolat. Staviti ga u pleh, preko poreati malo margarina.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni 30 minuta.

Kada je rolat gotov, posuti ga izrendanim kackavaljem i vratiti u rernu na 5-7 minuta. Da se kackavalj otopi.

Savet

Rolat služiti uz jogurt. Prijatno.