

Rolat sa susanom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikabrašna
- 1/2 kašicice soli
- 3 briketaspanac
- 1/2 kesiceprašak za pecivo

Za fil:

- 200 gfeta sir
- 3 kašikapavlake
- 200 gpilecih prsa
- 50 gpecen susam

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti cvrsto u šam te dodati žumanca, malo soli i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva dela i u jedan dodati spanac.

Promešati, obložiti pleh papirom za pečenje pa istovremeno sipati obe smese, s jedne strane žutu a s druge strane zelenu smesu. Peci na 200 C oko 7-8 minuta u zavisnosti od rerne. Vrcu koru odmah urolati pa je ostaviti par minuta. Susam zagrejte na teflon tiganju dok ne porumeni. Ohladite.

Sir izgnjecite viljuškom, dodajte pavlaku, isecena pileca prsa na male kockice i susam. Promešati da se sjedine

sastojci pa premazati rolat. Urolati, blago zatežuci. Uviti u foliju i ostaviti da prenoci. Sutradan seci na rolate željene debljine. Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet