

Tufnasti rolat



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašikabrašna
- 1 ravna kašicicasoli
- 1 cašajogurta
- 3 kašikeulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikeajvara

Za fil:

- 200 gsira
- 1 cašapavlake
- 150 gpilecih prsa
- 100 ggrisina sa kikirikijem

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrst šam. Postepeno dodati žumanca i mutiti dok ne pobele. Zati dodati jogurt, so, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva dela i u jedan deo dodati ajvar. Promašati kašikom. Pleh obložiti pek papirom i sipati obe smese istovremeno, jednu s jedne, a drugu s druge strane pleha. Peci na 200 C oko 10 minuta. Vruc rolat zajedno urolati sa papirom na nekoliko minuta, a zatim skinuti papir i ohladiti.

Sir izmiksajte zajedno sa pavlakom. Nekoliko kašika nanesite na koru, pa stavite cele kolutove, u dva reda, pileca prsa, premažite filom, pa porežajte grisine u cik-cak. Preko grisina isipajte ostatak fila i poravnajte kašikom. Smotajte rolat, blago zatežuci.

Rolat uvijte u foliju i ostavite da prenoci. Seci sutradan po želji i uživati u ukusu.

Prijatno!

Savet