Prhki rolat sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad**kvasca
- **3**jajeta
- **150 g**masti
- **250 ml**mleka
- **500 g**brašna
- **400 g**mleveni oraha
- **250 g**šecera
- **1 kašicica**šecera
- **po potrebi**prah šecer
- **1**jaje za premazivanje

Priprema

Staviti kvasac i kašicicu šecera u 50 ml mlakog mleka i sacekati 10 minuta da kvasac nadoe. U drugu posudu staviti mast žumanca 200 ml mleka i brašno. Dodati nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo da odstoji 30 minuta.

Izmutiti belanca sa šecerom pa kašikom umešati mlevene orahe. Testo podeliti na dve jufke. Svaku jufku oklagijom razvuci što tanje. Namazati filom od belanca i oraha. Uviti u rolat. Staviti u tepsiju, premazati umucenim jajetom pa staviti u zagrejanu rernu da pe pece oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet