

## ***Posni rolat sa grisinima***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** sosa od paradajza
- **8 punih kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 kašika** ulja
- **1/2 kašice** soli

#### **Za fil:**

- **200 g** posni majonez
- **150 g** posni kackavalj
- **3** kisela krastavica
- **100 g** grisini sa kikirikijem

### **Priprema**

U odgovarajucoj posudi sjediniti sos od paradajza sa brašnom, praškom za pecivo, uljem i malo soli. Umutiti mikserom na najmanjoj brzini. Pleh obložiti papirom za pecenje i isipati smesu. Peci na 200 C oko 12 minuta. Pecenu koru urolajte zajedno sa papirom na minut, a zatim skinite papir i ostavite da se kora hladi.

Kackavalj izrendajte na sitno rende, pomešajte sa majonezom i dodajte iseckane kisele krastavice. Koru raširite na radnu površinu, premažite sa polovinom fila pa poređajte grisine po celoj kori. Prelijte ostatkom fila i urolate. Ceo rolat stavite u foliju i stavite da se hladi najmanje 3 sata.

Po želji seci deblje ili tanje rolate i uživajte u divnom posnom zalogaju.

Prijatno!

**Savet**