

Rolat sa jabukama, lešnicima, plazmom...



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanjagotovog lisnatog testa**
- (nezamrznutog)

Fil:

- **1 kgjabuka**
- **100 g**krupnije mlevenih lešnika
- **100 g**suvog groža
- **100 g**brusnica

... i još:

- **8 kašikam**levene plazme
- **4 kašikešecera**
- rum
- **1**limun (sok)

Za premazivanje rolata:

- **1**žumance
- **2 kašikemleka**

Priprema

Fil: Suvo grože staviti u manju posudu, preliti rumom i ostaviti na stranu, dok se sprema ostali sastojci. Jabuke ocistiti i krupno izrendati. Staviti ih u dublju posudu i preliti sokom od limuna (da ne potamne). Promešati.

Za ove rolate sam koristila gotove, lisnate, kore (kupljene u Lidlu), a može da se koristi i Frikomovo zamrznuto, lisnato testo (ako koristite Frikomovo testo njega prvo odmrznuti na sobnoj temperaturi pa ga razviti na pobrašnjennoj podlozi).

Koru staviti preko pek papira. Preko kore posuti dve kašike mlevene plazme. Zatim naneti polovinu, prethodno dobro isceenih, jabuka. Preko jabuka, ponovo, posuti dve kašike mlevene plazme, zatim dve kašike šecera (ko voli slae neka doda šecer po ukusu) i polovinu, isceenog, suvog groža i brusnica. Na kraju posuti sa cetiri kašike krupnije mlevenog lešnika.

Ivice testa, sa obe strane, malo saviti ka unutra, pa uviti rolat. Rolat prebaciti u pleh, preko pek papira. Isti postupak pnoviti i sa drugim delom testa.

Rolate premazati mešavinom žumanceta i mleka. Preko rolata posuti ostatak mlevenih lešnika.

Rernu ukljuciti da se zagreje, na 200 stepeni. Pripremljene rolate staviti da se pecu. Kada dobro porumene izvaditi ih, potpuno ohladiti, pa ih iseci. Uživajte u ukusu!!!

Savet