

## **Rolat sa viršlama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**lisnatog testa(u bloku)
- **100 g**kisele pavlake
- **4 listicatost** sira
- **2viršle**
- **50 g**rendanog kackavalja
- Za premazivanje:
- **1žumance**
- **1 kašikaulje**

### **Priprema**

Lisnato testo odmrznuti te oklagijom rastanjiti na pobrašnjenoj radnoj površini.

Premazati kiselom pavlakom, rasporediti listice tost sira...

...te poreati viršle.

Preko viršli naneti rendani kackavalj...

...te urolati.

Rolat staviti u pleh obložen pek-papirom. Žumance i ulje razmutiti viljuškom i premazati rolat. Peci u dobro

zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30 minuta.

Gotov rolat izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi. Seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

### **Savet**