

Rolat sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** glisnatog testa(u bloku)
- **100** g kisele pavlake
- **4** listice sira
- **2** viršle
- **50** grendanog kackavalja
- Za premazivanje:
 - **1** žumance
 - **1** kašik ulje

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