

## *Posni rolat sa grisinima*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** gazirana voda
- **100 ml** ulja
- **100 g** blamširane blitve
- **1 kašičica** soli
- **8 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **100 ml** vode
- **50 g** margarina
- **50 g** minut pirea
- **50 g** posni majonez
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** majčina dušica
- **po ukusu** bibera
- **granule** beli luk
- **100 g** štapići sa kikirikijem

### **Priprema**

Pomešati kiselu vodu sa uljem, posoliti, dodati blanširanu blitvu i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediniti varjacom i isipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Vrucu koru uviti u rolat zajedno sa papirom pa kad se prohladi skinuti papir.

Vodu posoliti i dodati sve ostale začine. Kad provri dodati margarin i zakuvati minut pire. Ohladiti. U hladno umešati majonez. Koru premazati polovinom fila, poređati štapice sa kikirikijem pa prekriti ih drugom polovinom fila. Smotati rolat, zatežuci. Uviti u foliju i ostaviti bar dva sata na hlađenje! Seci po želji. Prijatno!

## **Savet**