Obrnuti griski rolat



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **1 caša** jogurta
- **1 kašika**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike** ovsenog brašna
- **2 kašike** raženog brašna
- **2 kašike**mlevenog kikirikija

Još:

- **1 caša**kiselog mleka
- **100 g**griskija
- **po potrebi**jogurta
- **po potrebi** kisele pavlake
- **po potrebi**pilecih prsa

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti u šlag sa kašicicom soli, zatim smanjiti brzinu miksera i dodati jedno po jedno žumance, sjediniti mikserom i iskljuciti.

Dodati zatim jogurt i ulje. Onda brašna, prašak za pecivo i mleveni kikiriki. Sve sjediniti kašikom.

Izliti smesu u tepsiju sa papirom, poravnati i staviti u zagrejanoj rerni na 200C da se ispece.

Pecenu koru odvojiti od papira pa kad se prohladi nakidati na sitne komadice. Dodati jedno kiselo mleko i mešati kašikom da se poveže smesa. Dodavati jogurt po potrebi kako bi ste dobili kompaktnu smesu.

Na strec foliji, najlon kesi ili papiru poreati pileca prsa oblikujuci kvadrat. Smesu od kore rasporediti preko pilecih prsa.

Premazati kiselom pavlakom u tanjem sloju. Poreati griski (grisini punjen kikirikijem) i pritisnuti davse lepo zalepi za smesu.

Pomocu podloge koju ste stavili uviti u rolat blago zatežuci. Staviti u frižider da selepo ohladi i stegne. Makar 2h ili najbolje preko noci.

Zatim odstaniti podlogu i seci.

Savet

Jako lep, ukusan i dekorativan rolat. Nastao sasvim sluajno, neplanirano, od sastojaka koje sam imala. Ali od sada nee biti sasvim sluajno na trpezi :)