

Rolat sa ratlukom i susamom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** ratluka
- **200 g** susama
- **100 g** čokolade

Priprema

Ratluk iseckati sitno. Susam malo propržiti na suvom tiganju.

Staviti ratluk u šerpu i na srednjoj temperaturi malo otopiti, mešati sve vreme 2-3 minuta, tek da počne da se topi. Onda staviti propržen susam.

Skloniti sa vatre. Staviti smesu između dva najlona i oklagijom razviti koru.

Čokoladu istopiti pa premazati preko kore od ratluka i susama.

Uviti u rolat, umotati u providnu foliju i tako ostaviti da se ohladi i stegne, nakon toga iseci na parčice.

Savet