

Rolat sa grisinama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za koru:
 - **6**jaja
 - **1** kašicicasoli
 - **6** supenih kašikabrašna
 - **2** dljogurta
 - **1** kašikaulja
 - **1** kesicapršak za pecivo
- Za fil:
 - **300** gsira
 - **1** cašakisele pavlake
 - **100** gmajoneza
 - **3** kesicegrisina sa kikirikijem

Priprema

Penasto umutiti belanca.

Umutiti žumanca, pa dodati brašno, so, ulje, jogurt, prašak za pecivo.

Prethodnu smesu dodati umucenim belancima i dobro promesati.

Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 C 15 minuta.

Kada je kora gotova pomocu vlažne krpe je uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Pripremiti fil od navedenog materijala prvo izgnjeciti sir, zatim dodati pavlaku i majonez i dobro promesati. Kada se kora ohladi premazati je filom, poreati grisine i uviti je u rolat. Iseci i poslužiti. Prijatno.

Savet