

## Grisini rolat



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za koru:

- 4 jajeta
- 5 kašika brašna
- 1/2 kašice soli
- 1 kašika ulja
- 2 dl jogurta
- 1 kesica praška za pecivo

### Za fil:

- 250 g sitnog sira
- 3 kašike pavlake
- 50 g pileća prsa
- 50 g majoneza
- 100 g grisini sa kikirikijem

## Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti u cvrš šam. Dodati zatim žumanca i nastaviti mucenje. Isključiti mikser pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i jogurt. Lagano promešati i sipati u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 200 C 10-ak minuta u zavisnosti od rerne. Koru preruciti na vlažnu krpu i zavijte

na prazno rolat i skinite krpu. Dok se kora hladi umutiti sir, pavlaku i majonez. Ovim filom premazati koru, poreati tanko secena pileca prsa, premažite filom pa poreajte naizmenicno grisine sa kikirikijem. Sve zajedno uvijte u rolat, a rolat u foliju i ostavite da se dobro rashladi. Uživajte u divnom ukusu.

Prijatno.

**Savet**