Rol viršle sa kajmakom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **6** manjih viršli
- **100 g**kajmaka
- **100 ml**pavlake
- **50 ml**kecapa
- **po ukusu**origana
- **1**jaje
- **po ukusu**susam

Priprema

Lisnato testo rastanjite na pobrašnjenoj površini, podelite na 6 jednakih delova. Svaki deo još malo rastanjite.

Pavlaku i kajmak sjedinite pa time premažite svaku kocku testa celom površinom. Zatim na svaku stavite po kašiku kecapa, razmažite, pospite origanom i u kraj stavite viršlu. Testo zasecite na jednom kraju.

Urolajte, pocnite od onog dela koji niste zasekli.

Reajte u pleh obložen papirom, svaku rolnicu premažite umucenim jajetom, posolite, pospite susamom i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Služite uz jogurt.

Savet