

Posni rolat sa grisinima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** sosa od paradajza
- **8 punih kašikabrašna**
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 kašikaulja**
- **1/2 kašicicesoli**

Za fil:

- **200 g** posni majonez
- **150 g** posni kackavalj
- **3** kisela krastavcica
- **100 g** grisini sa kikirikijem

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti sos od paradajza sa brašnom, praškom za pecivo, uljem i malo soli. Umutiti mikserom na najmanjoj brzini. Pleh obložiti papirom za pecenje i isipati smesu. Peci na 200 C oko 12 minuta. Pecenu koru urolajte zajedno sa papirom na minut, a zatim skinite papir i ostavite da se kora hlađi.

Kackavalj izrendajte na sitno rende, pomešajte sa majonezom i dodajte iseckane kisele krastavcice. Koru raširite na radnu površinu, premažite sa polovinom fila pa poreajte grisine po celoj kori. Prelijte ostatkom fila i urolate. Ceo rolat stavite u foliju i stavite da se hlađi najmanje 3 sata.

Po želji seci deblje ili tanje rolate i uživajte u divnom posnom zalogaju.

Prijatno!

Savet