

# Roti

## Za 8 komada

### Testo

300 g brašna  
1,5 dl vode  
prstohvat soli

### Slani fil

450 g kineske mešavine povrća  
2 kašike soja sosa  
1 kašičica kari začina  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja

### Slatki fil

2 banane  
2 jaja  
50 g badema

### Preliv

2 kašike meda

### Dekoracija

1 veza peršuna

## Način pripreme

1. Testo: od brašna, soli i vode napraviti testo i ostaviti da odstoji jedan sat.
2. Slani fil: na zagrejanom ulju u tiganju ispržiti kinesku mešavinu povrća, začinjeno kari začinom i soja sosom.
3. Slatki fil: iseći banane na kolutove, samleti badem i umutiti jaja.
4. Testo podeliti na osam jednakih delova, od njih napraviti loptice. Nauljiti radnu površinu i dlanove i razvući testo što tanje, debljine palačinke.
5. Razvučeno testo staviti da se prži u zagrejanom tiganju i odmah filovati gotovim slanim filom. Testo ispeći sa obe strane da bude hrskavo. Slatki roti filovati tako što se na testo stave prvo kolutove banane, zatim malo badema, pa preko toga malo razmučenih jaja, preklopiti testo i peći sa obe strane.
6. Roti sa slatkim filom preliti medom i servirati toplo. Roti sa slanim

filom posuti seckanim peršunom.