

Rolovane viršle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6kora za gibanicu
- 2 jaja
- 3 dljogurta
- 3 kašikegriza
- 0.5 dlulja
- 1/2praška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 6 viršle

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje, so, griz, prašak za pecivo. Uzeti tri kore i svaku cetkicom premazati umucenim filom, i na trecoj poreati 3 viršle i uviti u rolat, zatim nožem preseći na 5 jednaka dela. Isto uraditi sa preostale tri kore. Pleh obložiti papirom za pecenje i poreati rolaticice. Preostalu smesu preliti preko njih. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Savet