

Savijaca sa sirom i grožem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **70** gmargarinaa
- **200** gšecera
- 3jajeta
- **500** gsitnog sira
- **3** kašikegriza
- **1** limun rendana kora
- **500** ggroža

Prepuna

Margarin penasto umutiti umešati šefer, jedno po jedno jaje, sir, griz, koru limuna. Uzeti dve kore poprskati uljem staviti malo fila poredati grože i uviti u rolat, nastaviti dok se ne potroše sastojci. Poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet