Rolat pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za pitu:

- **2**jajeta
- **2 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **100 g**brašna
- **1 kesica**praška za peciva
- **500 g**sira
- **malo**soli
- **malo**susama
- **1 pakovanje**kora za pitu

Priprema

Umutitie jaja, jogurt, ulje, prašak za pecivo, brašno i so. Kore podelite na dva dela, za dva rolata. Ostavite sa strane 2 kašike fila, kojim cete premazati rolate. Svaku koru mažite filom, osim poslednje na koju cete staviti izmrvljeni sir pa urolajte.

Na isti nacin pripremite još jedan rolat. Rolate premazite filom koje ste ostavili sa strane i pospite susamom.

Stavite ih u pleh obložen papirom za pecenje i pecite na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet