

Popaj ružice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za ružice:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** spanaca
- **300 g** sira
- 5 jaja
- **200 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli

Priprema

Fil: 500 g spanaca ocistiti, iseckati, posoliti, iscediti i pomešati sa 300 g izmrvljenog sira, 5 jaja, 200 ml ulja i praškom za pecivo. Na radnu površinu staviti koru, preko nje fil, opet koru, i ponovo fil. Uviti u rolat. Postupak ponavljati dok se ne potroši materijal.

Rolate staviti u zamrzivac 2-3 sata. Nakon toga rolate iseci na parcad, poredjati u pleh obložen papirom za pečenje. Na svako parce staviti po 1 kašičicu fila.

Peci na 200 stepeni.

Savet