

Rol viršle (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pite
- 3 viršle
- **1 kašika** kisele pavlake
- **200 g** trapista (bilo kojeg sira)
- **3 kašike** ulja
- **2 kašice** senfa
- **1 kašica** soli

Priprema

Skuvati viršle, ostaviti da se prohlade namazati senfom, jednu viršlu iseci na duž, na 4 dela. Pomešati kiselu pavlaku, rendani trapist, so i ulje. Kore preseći na pola. Uzeti dve kore, preko premazati oko 2 kašike fila, staviti viršlu. Saviti u rolnicu. I tako dok se ne istroši materijal. Reati u pleh, premazati ostatkom fila preko njih. Peci na 180 C, oko 30 minuta.

Savet

U rolnice se može i dodati šunka ili mleveno meso...