

Ružice sa kobasicom i blitvom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8kora za pitu**
- **2jajeta**
- **2 kašikebrašna**
- **3 dljogurta**
- **2 kašikepavlake**
- **1 kašicicasoli**
- **1roštiljska kobasica**
- **200 gblitve u briketima**
- **10 gbelog luka u prahu**
- **150 gsuvog vrata**
- **1 dlulja**

Priprema

Umutiti jaja, so, brašno, jogurt i pavlaku. Blitvu sitno iseckati i ocediti od suvišne tečnosti od odleavanja, kobasicu iseći na kolutice, a suvi vrat na kockice.

Na radnu površinu staviti jednu koru, poprskati je uljem, preko staviti drugu koru, pa je premazati mešavinom jaja (od ove smese, treba ostaviti 4 - 5 kašika za prelivanje ružica). Poreati po celoj površini polovinu iseckane blitve, posuti belim lukom u prahu, pa poreati kolutove kobasicice uz jednu ivicu kora. Staviti trecu koru, poprskati je uljem, pa preko staviti i cetvrtu, premazati je umucenom smesom, a zatim po celoj kori poreati kockice suvog vrata. Saviti u rolat. Na isti nacin, pripremiti još jedan rolat, pa ih staviti u zamrzivac, na 2 sata, kako bi se malo stegli i lakše sekli.

U preostalu smesu od jaja, dodati ostatak ulja i izmešati. Pleh obložiti papirom za pecenje, a rernu zagrejati na 180 stepeni. Rolate seci na debljinu od 2 cm, pa reati u pleh sa secenom stranom na gore ili dole. Preliti svaku ružicu mešavinom jaja i ulja i peci oko 30 minuta dok ne porumene.

Savet

Na treu koru, ako volite, možete staviti i keap i posuti origanom.