# *Rolnice sa Feta sirom (2)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **500 g**feta sira
- **4** jajeta
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malo**soli
- **malo**susama

## Priprema

Feta sir izgnjeciti viljuškom u jednoj posudi. U drugoj posudi penasto umutiti jaja sa malo soli, pred kraj mucenja dodati prašak za pecivo. Zatim uliti jogurt i ulje, i promešati. Postepeno ovu smesu dodavati feti i mešati kašikom da se sjedini. Zatim uzeti jednu koru i presaviti je tako da se preklope suprotni krajevi i dobije trougao. Premazati ga filom, pa donje uglove preklopiti kao što je prikazano na fotografiji, a onda umotati u rolnicu. Postupak ponoviti sa svim korama, a dobijene rolnice poslagati u podmazan pleh. U ostatak smeše uliti malo ulja, promešati i njome premazati rolnice, pa posuti susam.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumene.

## Savet