

Rol viršle (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **8 komada** viršli
- 2 jajeta
- 2 dljogurta
- **1/2** **caše (od jogurta)**ulja
- **1/2** **caše (od jogurta)**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- susam

Priprema

Fil: Mikserom umutiti belanca, zatim dodati žumanca, jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i so. Sve sastojke lepo sjediniti.

Odvojiti tri kore. Prvu koru premazati sa 2 kašike fila, preklopiti je drugom korom, opet nafilovati, a zatim staviti trecu koru i preko nje fil. Uz samu ivicu kore poreati viršle, preseccene na pola (po dužini).

Zatim urolati.

Rolat preseći na cetiri dela.

Tako raditi i sa ostalim korama, dok se ne utroši materijal. Rolatice reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Premazati ih filom, koji preostane i posuti susamom.

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

Savet