

Rolnice sa heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Za fil:

- **3** jaja
- **300 g** sira
- **1** **čaša** (od **2 dl**) jogurta
- **1** **čaš** mleka
- **1/2** **čaše** ulja
- **1** **čaša** brašna od heljde
- **1** **kesica** praška za pecivo

Za premazivanje pite:

- **2** **kašike** ulja
- **2** **kašike** jogurta
- semenke susama

Priprema

Umutiti 3 jaja, dodati jogurt, mleko, ulje, sir, so, heljdino brašno i prašak za pecivo. Jednu koru premazati sa 3 kašike fila, presaviti jednu stranu do pola i drugu stranu staviti preko, premazati sa 1 kašikom fila i napraviti rolnicu, staviti u pleh prethodno obložen papirom. Tako uraditi sa svim korama.

Izmešati 2 kašike ulja sa 2 kašike jogurta premazati rolnice, posuti susamom i peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

Savet