Pita rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Fil:

- **3**jajeta
- **500 g**sitnog sira
- **2 dl**jogurta
- so
- **malo**ulja
- mleko

Ostalo:

- **500 g**debelih kora za pitu
- **250 g**margarina
- susam

Priprema

Kore podelimo u dva dela, zato što pravimo dva rolata.

Fil: umutimo sve sastojke za fil. Redjamo koru na koru, a predhodno svaku koru premažemo sa filom ne previše jer treba da nam ostane malo fila da bi na kraju premazali rolatice. Zamotamo kore u rolat.

Rolate odloziti u zamrzivac da se stegnu. Izvaditi ih iz zamrzivaca i seci rolat debljine prsta i reati u tepsiju. Svako parce premazati sa malo fila posuti susamom i od gore staviti komadic margarina. Peci na 200 C oko 30 min.

Savet