

Rol viršlice (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za fil:

- **200 ml**jogurta
- **200 ml**mleka
- **200 ml**ulja
- **300 g**brašna
- so

I još:

- viršle
- **500 g**gotovih kora za pitu
- 1jaje

Priprema

Napraviti fil od sastojaka i podeliti kore u zavisnosti od broja listova, prosečno 3-4 po rolatu. Filovati svaku koru i na četvrtu staviti dve viršle, urolati i iseckati na sitnije komade. Tako utrošiti sve kore. Staviti u podmazan pleh, premazati jajetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Prijatno!