

Uvijaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**sitnog sira
- **2 dl**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **7 kašika**ulja
- **po ukusu**so
- **3**jajeta

Priprema

Rucnom žicom za mucenje razmutiti jaja, dodati sir, kiselu pavlaku, prašak za pecivo, 4 kašike ulja. Posoliti i sve lepo promešati kako bi se smesa sjedinila.

Uzimati po jednu koru-na svaku koru ravnomerno rasporediti fil i uvijati rolnice. U tepsiju staviti pek-papir. Prvu rolnicu uviti u krug i staviti u sredinu tepsije.

Svaku sledecu rolnicu uvijati oko prve i tako naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Uvijacu premazati uljem te je peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Ukoliko ne znate šta da spremate za doruak-evo predloga.