

Rolnice sa mladim sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- 1 čaša jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 dl ulja
- 50 g griza
- 1 dl kisele vode
- 300 g mladog sira
- 500 g kora za gibanicu
- 30 g susama

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Postepeno dodajte žumanca neprekidno muteci. Kad se napravi penasta smesa isključiti mikser pa dodajte so, griz, ulje, kiselu vodu, prašak za pecivo i jogurt. Izmešati varjačom. Koru raširiti na radnu površinu i naneti 2 kašike fila. Premazati smesu cetkicom po celoj kori. Preklopiti jedan kraj kore ka drugom da napravite trougao.

Dodajte još jednu kašiku fila i izmrvite sir po kori. Saviti jedan kraj kore ka unutra i susedni kraj ka unutra, da se preklope, da se napravi kao pismo i onda smotati rolnicu do kraja. Postupak ponoviti sa svim korama.

Poreati u pleh koji je obložen pek papirom, jednu do druge rolnice. Malo fila ostaviti za odozgo. Premazati svaku rolnicu smesom i posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni!

Uživati u divnom, hrskavom ukusu. Prijatno!

Savet