

Rolat sa sirom i blitvom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 200 gbrašna
- 250 mljogurta
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 10 listovablitve

Za fil:

- 300 gsitnog sira
- 1 caša (180g)kisele pavlake

Priprema

Umutiti žumanca, dodati jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmiksati pa kašikom umešati umucena belanca. Dodati blitvu, potopljenu na 3 minuta u ključalu vodu, oceenu i sitno isecenu. Izmešati. Usuti u pleh (35x25 cm), obložen papirom za pečenje, i peći oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecenu koru staviti na čistu, vlažnu, pamučnu salvetu, uviti u rolat i ohladiti. Izmešati sir i pavlaku, koru odmotati, premazati filom i uviti rolat.

Uviti u foliju i ostaviti da odstoji u frižideru nekoliko sati. Iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet

Možete staviti i više blitve, po ukusu, ja sam samo malo prošarala. :)