

Party viršlice



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg kora za pite
- 1 kg viršli
- 300 g feta sira
- 2 kisele pavlake
- 2 dl mleka
- 5 jaja
- 200 g susama
- senf

Priprema

Kore iseci na pola. Viršle oljuštiti iseci svaku na pola. Umutiti 4 jaja, dodati jednu pavlaku, izmrvljen sir i mleko. Sve dobro sjediniti mikserom. Uzimati po jednu prepolovljenu koru, namazati polovinu tanko filom, pa preklopiti, opet namazati filom i onda na sredinu staviti polovinu viršle, koju ste predhodno namazali senfom i zamotati kao sarmu. Zatim stavljati na podmazan pleh i tako dok se ne potroši sav materijal.

Kada ste zamotali sve viršle, umutite drugu pavlaku sa jednim jajetom i tanko mažete po svakoj rolnici i pospete susamom. Peci u rerni na 200 stepeni 20-ak minuta, dok ne porumene.

Ako ne želite sve da pecete odjednom, slobodno možete da ih zamrznete, jer su jako fine i kada se naknadno peku, tako da su vrlo prakticne kada vam dou ne najavljeni gosti. PRIJATNO!