Rol viršlice



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kore za pitu
- 500 g viršli

Za premaz kora:

- 3 jajeta
- 1 šolja jogurta
- 1 šolja mleka
- 1 šolja ulja
- 2 šolje brašna
- so po ukusu

Za premaz rol viršlica:

- 1 jaje

Priprema

Napraviti premaz za kore: Sve navedenie sastojke spojiti, pa premazivati po 5 kora. Na pocetku pete kore, staviti, red viršli, pa uviti u rolat i seci na parcad debljine 2,5 cm.

Reati u pouljen pleh, premazati umucenim jajetom, svako parce.

Peci 30 minuta na 200 stepeni.