

Ruže sa sirom



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za ruže

- **500 g**rtankih kora za savijacu
- **650 g**svježeg sira
- **250 g**kiselog vrhnja za svježi sir
- **1** **caš**ajogurta
- **3**jajeta
- **komadic**putera
- **maloulja**
- **po želji**soli

Priprema

U svježi sir dodati umucena jaja, jogurt, kiselo vrhnje i so. Sve dobro promiješati. Otopiti komadic putera sa malo ulja. Na radnu plohu staviti 2 jufke, premazati filom, staviti jufku, pa malo posuti uljem sa puterom, prekriti drugom jufkom, pa filovati. Opet prekriti jufkom, posuti sa malo ulja, preklopiti drugom jufkom, pa filovati. Zatim zarolati! Na isti nacin napraviti još jedan "rolat"! Rolate zaviti u foliju i staviti u zamrzivac, bar 2-3 sata. Kada se stegnu, rezati na komadice i redati u pouljen pleh. Peci u pecnici zagrijanoj na 220 C oko 30 minuta.

Savet

Ovako pripremljene "rolate" sa sirom možete držati u zamrzivau duže vrijeme - idealne su za nenajavljene goste - samo ih narežete i ispeete!