

Susam rolnice sa viršlama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** mleka
- 1/2 **caše** zejtina
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 8 viršli
- 500 g kora za pitu
- brašno po potrebi
- susam
- so

Priprema

U odgovarajuću posudu, umutiti jogurt, mleko, jaja, ulje, i malo soli. Postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo muteci dok se ne dobije smesa gušća nego za palacinke. Pakovanje kora podeliti na 3 dela. Potom uzeti jedan izdvojeni deo pa kore premazati pripremljenim filom i naslagati ih jedna na drugu. Poslednju koru ne premazivati. Zatim na gornju koru duž jedne strane poslagati viršle pa urolovati i poseći na parce. Na isti način od preostalog materijala oblikovati još rolnica. Pleh obložiti papirom za pečenje i poslagati u njega pripremljene rolnice. Svaku premazati sa malo preostale smese i posuti susamom, i po ukusu preliti kecapom. Peci u rerni na 200 C dok ne porumeni.

Savet