

## ***Roll pita sa sirom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **oko 650 g** svježeg sira
- **1** jaje
- **4 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** soli

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **4 kašike** ulja
- **4 kašike** jogurta
- **malosoli**

### **Priprema**

Sjediniti svježi sir, umuceno jaje i kiselu pavlaku, pa posoliti, po ukusu. Posebno umutiti sastojke za premazivanje kora. Na radnu plohu staviti kore za pitu, pa prerezati po sredini. Jedan list premazati smjesom za premazivanje (koristiti cetku), pa poklopiti drugom korom. Na jedan kraj staviti 2 kašike fila. Preklopiti strane, tako da fil ne izađe van, pa zarolati.

Na isti način pripremiti i ostale kore. Rolnice redati u uljem premazan pleh. Premazati rolnice sa malo ulja.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, dok ne porumene. Pecene ostaviti kratko, prekrivene.

Poslužiti tople,uz kiselu pavlaku... jogurt... salatu...

**Savet**