

Pita sa eurokremom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kafene kašičice šećera
- 1/2 čaše ulja
- 1 čaša jogurt
- 1 čaša brašna
- 400 g eurokrema
- 500 g kore za pitu
- 50 g susama

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Dodati jogurt i dobro umutiti. Zatim dodati brašno i ulje. Odvojiti po 3 korice. Prvu i drugu koricu premazati već pripremljenim filom, a treću koricu premazati eurokremom. Uviti u rolnu i reati u pleh. Svaku rolnu premazati sa malo fila i preko posuti susamom. Peci na 150 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet

Od jednog pakovanja mogu se napraviti 6 rolnice.