

Rol pita sa viršlama



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **6** viršli
- senf

Fil:

- **1** **caš** jogurta (3,2 % mm)
- **1/2** **caše** ulja
- **1** **caša** brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- so
- **3** jaja

Priprema

Fil: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šne, pa dodati žumanca i mutiti da postane penasta masa. Dodati jogurt, ulje i brašno sa pecivom, pa mikserom sjediniti masu.

Svaku viršlu iseci na tri dela. Uzeti jedan list kore i premazati ga sa dve kašike fila. Koru preklopiti sa leve i sa desne strane do pola, premazati filom, pa premazanu koru preklopiti na pola, ponovo premazati filom, staviti parce viršle i uviti u rolnicu. Svako parce viršle, pre nego što se stavi na koru, gornji deo, premaže se senfom.

Rolnice reati u pleh, preko pek papira. Od ostatka fila premazati svaku rolnicu i staviti da se pece, u prethodno

zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Poslužiti uz jogurt.

Savet