

## *Nadevene rolnice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg kora za gibanicu
- 1/4 kg masnog sira
- 50 g kajmaka
- 1 caša mleka
- 4 jajeta
- so po potrebi
- ulje za prženje

### **Priprema**

Izmutiti jaja, dodati dobro izdrobljen sir, kajmak i soli po ukusu, dodati mleko i sve dobro izmešati tako da masa postane ujednacena i glatka. Kore za gibanicu iseci na kvadrate 20 x 20 cm; svaki kvadrat premazati nadevom, zaviti u rolnicu i pržiti na dobro zagrejanom ulju sa svih strana dok rolnice ne porumene. Služiti ih dok su tople uz jogurt.