Piramida sa sirom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za piramidu:

- **1 kg Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **1 kg**kora za pitu
- **3** jajeta
- **po ukusu**so
- **1** žumance

Za premaz kora:

- **100 ml** vode
- **50 ml** ulja

Za premaz rolnica:

- **1** belance
- **5 kašika** pecenog susama

Priprema

Sir jaja i žumance izmesati i osoliti po ukusu. Vodu i ulje pomešati. Staviti dve kore u tepsiju na pek papir.

Za pravljenje svake rolnice trebaju po 3 kore. Prvu koru premazati mešavinom ulja i vode: Drugu koru isto tako. Treca kora se ne premazuje, samo se uz ivicu stavi fil od sira i jaja.

Rolnice smotati.

Prvi red poreati 4 rolnice, premazati sa belancetom posuti susamom.

Pa preko staviti drugi red 3 rolnice premazati belancetom i posuti sa susamom.

Preko staviti treci red 2 rolnice, premazati belancetom posuti sa susamom.

U cetvrti red staviti 1 rolnicu premazati belancetom posuti sa susamom.

Zaviti sa one prve dve kore formirati piramidu, pokriti pek papirom i ostaviti 2 h u frižideru. Peci na 180 C, 50 minuta.

Savet

Peenu piramidu malo prohladiti pre seenja, Lepše se see kada se ohladi.