Zamotuljci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g** sira
- **100 g**Moja Kravica kisele pavlake
- **2** jajeta
- **1 dl**ulja
- **1 dl**Moja Kravica mleka
- **po potrebi**susama

Za premazivanje:

- **1**jaje

Priprema

Sir izgnjeciti viljuškom.

Dodati kiselu pavlaku.

Promešati, a zatim dodati jaja i melko i sve dobro izmešati.

Uzimati po dve kore. Prvu koru raširiti na radnoj površini i poprskati uljem. Preko nje staviti drugu koru i premazati filom pola kore.

Zatim drugu polovinu gornje kore preklopiti preko fila.

Onda uviti obe kore u rolat, pocevši od strane na kojoj se nalazi fil.

Rolate umotati u obliku pužica (zamotuljaka).

Zatim zamotuljke poreati u podmazan pleh i premazati jajetom i posuti susamom.

Peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet