

Rolnice sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gkora za pitu**
- **700 gMoja Kravica Kuhinja sitnog sira**
- **5jaja**
- **100 mlulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **po ukususoli**
- **1žumance**

Za premazivanje rolnica:

- **1neumuceno belance**

Za posipanje rolnica:

- **2 kušikepecenih golica**
- **3 kašikepecenog susama**

Priprema

Priprema plevi za kore: Jaja i žumance umutiti sa praškom za pecivo pa u to dodati ulje i soli po ukusu. Sitan sir izgnjeciti i osoliti. Za motanje rolnica trebaju 4 kore. Prvu koru namazati sa prelivom, staviti drugu koru pa i nju premazati, staviti trecu koru pa i nju premazati. etvrta kora se ne premazuje nego se uz ivicu kore stavi fil od sira i smota se u rolnicu. Nepecenu rolnicu premazati sa neumucenim belancetom i posuti sa semenom susama

ili golice.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta prijatnog Poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet