

Rolnice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **700 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **5** jaja
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **1** žumance

Za premazivanje rolnica:

- **1** neumuceno belance

Za posipanje rolnica:

- **2** kašike pecenih golica
- **3** kašike pecenog 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 goliće.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta prijatnoc Poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet