

## ***Rol viršle (2)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora** ua pitu
- **3 viršle**
- **1 cašakisele** pavlake
- **200 g** trapista (bilo kojeg sira)
- **3 kašikeulja**
- **2 kašicicesenfa**
- **1 kašicica** soli

### **Priprema**

Skuvati viršle, ostaviti da se prohlade namazati senfom, jednu viršlu iseci na duž, na 4 dela. Pomešati kiselu pavlaku, rendani trapist, so i ulje. Kore preseći na pola. Uzeti dve kore, preko premazati oko 2 kašike fila, staviti viršlu. Saviti u rolnicu. I tako dok se ne istroši materijal. Reati u pleh, premazati ostatkom fila preko njih. Peci na 180 C, oko 30 minuta.

### **Savet**

U rolnice se može i dodati šunka ili mleveno meso...