

## ***Ružice sa kobasicom i blitvom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** kora za pitu
- **2** jajeta
- **2 kašike** brašna
- **3** dljogurta
- **2 kašike** pavlake
- **1 kašica** soli
- **1** roštiljska kobasica
- **200 g** blitve u briketima
- **10 g** belog luka u prahu
- **150 g** suvog vrata
- **1** dlulja

### **Priprema**

Umutiti jaja, so, brašno, jogurt i pavlaku. Blitvu sitno iseckati i ocediti od suviše tečnosti od odleđavanja, kobasicu iseći na kolutice, a suvi vrat na kockice.

Na radnu površinu staviti jednu koru, poprskati je uljem, preko staviti drugu koru, pa je premazati mešavinom jaja (od ove smese, treba ostaviti 4 - 5 kašika za prelivanje ružica). Poređati po celoj površini polovinu iseckane blitve, posuti belim lukom u prahu, pa poređati kolutove kobasice uz jednu ivicu kora. Staviti trecu koru, poprskati je uljem, pa preko staviti i cetvrtu, premazati je umucenom smesom, a zatim po celoj kori poređati kockice suvog vrata. Saviti u rolat. Na isti nacin, pripremiti još jedan rolat, pa ih staviti u zamrzivac, na 2 sata, kako bi se malo stegli i lakše sekli.

U preostalu smesu od jaja, dodati ostatak ulja i izmešati. Pleh obložiti papirom za pečenje, a rernu zagrejati na 180 stepeni. Rolate seci na debljinu od 2 cm, pa reži u pleh sa secenom stranom na gore ili dole. Preliti svaku ružicu mešavinom jaja i ulja i peci oko 30 minuta dok ne porumene.

### **Savet**

Na treću koru, ako volite, možete staviti i kečap i posuti origanom.