

Rolat pita (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tanjih kora

Za premazivanje kora:

- **3** belanca
- **1** **caša** jogurta
- **1** **caša (od jogurta)** ulja
- **1** **caša** brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1,5** **kašičica** soli

Fil:

- **300 g** sitnog sira
- **3** žumanca

Priprema

Za premazivanje kora: Umutiti belanca u cvrsti šne. Dodati jogurt, ulje i brašno sa pecivom i solju. Sjediniti mikserom i ostaviti da odstoji pola sata.

Fil: Umutiti viljuškom žumanca i sir.

Raširiti kore. Od fila uzeti tri kašike i ostaviti na stranu (da se premaže ceo rolat). Uzeti jednu koru i premazati sa tri kašike fila (najbolje da premazujete cetkicom). Preko staviti drugu koru, pa i nju premazati. Tako uraditi sa svim korama, reati jednu na drugu i premazivati.

Zadnju koru takoe premazati sa umucenim belancima, pa rasporediti (preko cele kore) fil sa sirom i žumancima. Sa strane malo saviti kore ka unutra, pa uviti sve kore u rolat.

Rolat prebaciti u pleh, preko pek papira i premazati ga sa tri kašike odvojene smese sa belancima. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni. Pecite do zlatno rumene boje, izvaditi pitu i ostaviti 10-ak minuta. Ne pokrivati je. Moja deca su mi rekla da lepšu pitu nisu jeli, od kupovnih kora.

Savet