

## ***Rolnice sa feta sirom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** feta sira
- **180 ml** kisele pavlake
- **1** jaje
- **500 g** lisnato testo

### **Priprema**

Odmrznuti lisnato testo i razviti ga što tanje. Iseci trake širine oko 2 cm i dužine oko 15 cm. Svaku traku namotati oko modle za šam rolne (ko nema može sam da napravi pomocu folije). Premazati jednim umucenim jajetom i staviti da se pece 20 minuta na 200 C. Kada je peceno skinuti rolnice sa modle i ostaviti da se ohlade.

Fil: Izgnjeciti feta sir i pomešati ga sa pavlakom, da se dobije fina kremasta masa. Preruciti je u špric za ukrašavanje torti i napuniti rolnice. Ukrasiti ih po želji.

### **Savet**