

## ***Rolat mafin sa zeljem***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **300** gzelja
- **300 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **2** kašikepavlake
- **2**jajeta

#### **Za preliv:**

- **250** mlmleka
- **100** mlulja
- **1/2** kesicepraška za pecivo

### **Priprema**

Sastaviti iseckano zelje 300 g sira i 2 jajeta.

Raširiti koru, pa je poprskati prelivom od mleka, ulja i peciva, pa stavimo kašiku fila po ivici kore.

Uvijemo prvo u rolat, a zatim seci pužice.

Sastavljamo po dva pužica i stavljamo u podmazan pleh od mafina. Tako raditi dok se kore ne utroše. Ako je malo preliwa napraviti još. Peci na 200 C, oko 20 minuta.

## **Savet**