Slane zanimacije (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **4**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **200 g**brašna
- **100 ml**ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **150 g**salame
- **150 g**tost - topi sira
- **1**jaje - za premazivanje
- **50 g**susama

Priprema

Penasto umutiti 4 belanca i posoliti ih.

Zatim im dodati 4 žumanca, jogurt, brašno i ulje. Sve dobro izmesati pa staviti rendanu salamu.

Redjati 4 kore jednu preko druge, svaku posebno premazati uljem, a na cetvrtu koru staviti fil, pa preko iskidati na komade tost topi sir i rasporediti svuda po kori.

Postupak ponavljati još tri puta da bi dobili cetiri rolata. Formirane rolate staviti u zamrzivac.

Nakon sat vremena, vaditi jedan po jedan rolat i seci ih na komade željene velicine.

Poredjati ih u pleh obložen papirom za pecenje, premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet