

# **Šareni rolat**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu

### **Fil 1:**

- **200 g**tikvica
- **150 g**sira
- **150 g**pavlake
- **po potrebitoli**
- 2jajeta

### **Fil 2:**

- **4**pecene paprike
- **150 g**sira
- **150 g**pavlake
- 2jajeta
- **po potrebitoli**

## **Priprema**

Prvo pripremiti filove. Tikvice izrendati pa dodati ostale sirovine i dobro sjediniti. Papriku ispeci, oguliti i isjeckati pa dodati sve gore navedene sastojke.

Kore podijeliti na pola za dva rolata. Prvu koru poprskati sa uljem i vodom i dodati malo fila 1, staviti drugu koru, poprskati je sa uljem i vodom pa dodati fil 2, tako sve dok se potrosi prvi dio kora. Za jedan rolat je bilo 7 kora.

Saviti u rolat. Tako napraviti i drugi rolat. Rolate staviti na pleh obložen papirom za pecenje, poprskati uljem i vodom i malo zasjeci.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Pecene rolate malo ohladiti, isjeci i služiti uz jogurt. Prijatno!

### **Savet**