

Šareni rolat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu

Fil 1:

- **200** gtikvica
- **150** gsira
- **150** gpavlake
- **po potrebisoli**
- 2jajeta

Fil 2:

- 4pecene paprike
- **150** gsira
- **150** gpavlake
- 2jajeta
- **po potrebisoli**

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