

Rolnice sa Feta sirom (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek** kora za pitu
- **500 g** feta sira
- **4** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malosoli**
- **malosusama**

Priprema

Feta sir izgnjeciti viljuškom u jednoj posudi. U drugoj posudi penasto umutiti jaja sa malo soli, pred kraj mucenja dodati prašak za pecivo. Zatim uliti jogurt i ulje, i promešati. Postepeno ovu smesu dodavati feta i mešati kašikom da se sjedini. Zatim uzeti jednu koru i presaviti je tako da se preklope suprotni krajevi i dobije trougao. Premazati ga filom, pa donje uglove preklopiti kao što je prikazano na fotografiji, a onda umotati u rolnicu. Postupak ponoviti sa svim korama, a dobijene rolnice poslagati u podmazan pleh. U ostatak smeše uliti malo ulja, promešati i njome premazati rolnice, pa posuti susam.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumene.

Savet