Rolovane viršlice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**kora za gibanicu
- **2**jajeta
- **3 dl**jogurta
- **3 kašike**griza
- **0,5 dl**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **6**viršle
- **po potrebi**susama

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje, so, griz i prašak za pecivo, sve lepo sjediniti.

Uzeti tri kore i svaku cetkicom premazati umucenim filom.

Na trecoj kori poreati 3 viršle i uviti u rolat, zatim nožem preseci na 5 jednakih delova. Isto uraditi sa preostale tri kore.

Pleh obložiti papirom za pecenje i poreati rolatice. Preostalu smesu preliti preko njih i posuti susamom. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Savet