

Rolovane viršlice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kora za gibanicu
- **2** jajeta
- **3** dljogurta
- **3** kašikegriza
- **0,5** dlulja
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **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 trecjoj kori pore?ati 3 viršle i uviti u rolat, zatim nožem preseći na 5 jednakih delova. Isto uraditi sa preostale tri kore.

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

Savet