

Gibanica sa rolaticima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g tankih kora za pitu

Za fil:

- **500** g sitnog sira

Za preliv:

- **5** jaja
- **1 šolja (od 2 dl)** jogurta
- **1 šolja (od 2 dl)** kisele vode
- **1/2 šolje (od 2 dl)** ulja
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

Priprema

Jaja umutiti mikserom, zatim dodati jogurt, kiselu vodu, ulje, razmucen prašak za pecivo u malo obicne vode i so, pa sve varjacom izmešati da se smesa sjedini.

Uzimati po 3 kore. Na prvu rasporediti sir.

Zatim na nju staviti drugu koru, pa opet rasporediti sir, na drugu koru staviti trecu koru, rasporediti sir, pa uviti u rolat. Isti postupak ponoviti i sa ostalim korama.

Pripremljene rolati seci na parcice debljine dva prsta.

Režati jedne do drugih u pleh obložen papirom za pecenje.

Poređane parcice preliteri pripremljenim prelivom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok lepo ne porumeni.

Savet