

## **Trostruki užitak (7)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**blitve ili spanaca
- **500 g**šunkarice ili parizera
- **400 g**mrvljenog sira
- **3 kašike**kecapa
- **6jaja**
- po **želji**so

#### **Za prelivanje kora:**

- **100 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **5 kašikab**rašna

### **Priprema**

Iseckati blitvu na sitno dodati 100 g sira i 2 jajeta, posoliti. U drugom sudu izrendati šunkaricu, dodati kecap, 100 g sira i 2 jajeta. U trećem sudu staviti 200 g mrvljenog sira i 2 jajeta. Uzeti koru pa je premazati sa prelivom (2-3 kašike preliva), preko nje staviti drugu koru premazati je isto sa prelivom i po ivici kore staviti fil od blitve-uviti u rolat. Isto ovako uraditi i sa druge dve kore samo premazivati sa filom od šunkarice. Još jednom isto ponoviti samo premazati filom od sira. Zatim namazati prelivom dve kore (jednu pa drugu) na ivici poreati isfilovane kore (sa blitvom, šunkaricom i sirom) pa uviti sve zajedno u rolat. Ovako uraditi dok imamo fila i kora.... Peci rolate na 180 C oko 25 minuta.

## Savet