

Trostruki užitak (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** gblitve ili spanaca
- **500** gšunkarice ili parizera
- **400** gmravljenog sira
- **3 kašike**kecapa
- **6**jaja
- **po želji**so

Za prelivanje kora:

- **100** mlulja
- **250** mlmleka
- **1** kesicaprašak za pecivo
- **5** kašikabrašna

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 trecem sudu staviti 200 g mrvljenog sira i 2 jajeta. Uzeti koru pa je premazati sa prelivom (2-3 kašike preлива), 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 pore?ati isfilovane kore (sa blitvim, 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