Rol viršlice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **200 ml**jogurta
- **200 ml**mleka
- **200 ml**ulja
- **300 g**brašna
- so

I još:

- viršle
- **500 g**gotovih kora za pitu
- **1**jaje

Priprema

Napraviti fil od sastojaka i podeliti kore u zavisnosti od broja listova, prosecno 3-4 po rolatu. Filovati svaku koru i na cetvrtu staviti dve viršle, urolati i iseckati na sitnije komade. Tako utrošiti sve kore. Staviti u podmazan pleh, premazati jajetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Prijatno!