

Rolat pita sa pecenim paprikama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Premazivanje kora:

- 7jaja
- **1,5 dl**jogurta
- **1,5 dl**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**praška za pecivo

Nadev:

- **6-7**pecenih paprika
- **400 g**sira
- **1 dl**jogurta
- **malo** soli
- **malo** suvog biljnog zacna
- **malo** bibera

Još:

- **500 g**kora za pitu

Priprema

Umutiti belanca sa solju, dodati žumanca i izmutiti mikserom. Dodati jogurt, prašak za pecivo i ulje i izjednaciti masu za premazivanje kora.

Kore razdvojiti i podeliti na dva dela za dva rolata.

Pleh dimenzija 35x25 cm premazati ovlaš uljem i staviti prvu koru. Sipati par kašika mase i premazati je. Staviti drugu koru i ponoviti postupak dok se ne utroši polovina kora za jedan rolat. Premazati i gornju koru, pa staviti da se pece. Peci oko 12-15 minuta na 170 stepeni.

Prekruti koru pokvašenom i oceenom krpom.

Dok se kora hlađi i omekšava pod vlažnom krpom, pripremiti nadev od sira i jogurta - viljuškom izdrobiti i izjednaciti masu.

Pecene paprike, ocišcene od ljuške i semenki, iseckati na manju parcad da bi se rolat lepše sekao.

Izvaditi koru iz pleha i prevrnuti je na vlažnu krpu, tako da gornja strana bude dole.

Premazati koru polovinom nadeva.

Preko nadeva ravnomerno rasporediti paprike, posoliti po celoj površini, posuti suvim biljnim zacinom i biberom.

Preko paprika narendati polovinu trapista.

Uviti koru u rolat i umotati je u krpu dok se ne pripremi i drugi rolat.

Isto uraditi i sa preostalim korama i napraviti i drugi rolat.

Oba roleta staviti u isti pleh gde su se pekli kore, ga malim razmakom između njih i tanko ih premazati sa ostatkom nadeva.

Peci u rerni oko 15 minuta na 160 stepeni, koliko da se trapist istopi.

Kada se prohladi, seci na parcad debljine 1-1,5 cm.

Savet