

Pitice sa prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **2** strukapraziluka
- **450** gsitang sira
- **3**jajeta
- **1** kašicicasoli
- **3** kašikeulja
- **30** gsusama

Priprema

Iseckati sitno praziluk. Sipati ulje u tiganj pa dodati praziluk. Pržiti oko pet minuta. Ostaviti sa strane da se malo ohladi. Izmešati sir, so, dva jajeta i ohla?en praziluk. Uzeti jednu koru namazati je sa malo fila pa je uviti u rolat.

Rolat saviti u pužice. Ponavljati postupak sve dok ima materijala. Peci dok ne dobiju finu zlatno žutu boju.

Savet