

Rolat pita sa sirom i trapistom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Premazivanje kora:

- 7 jaja
- 1,5 dljogurta
- 1,5 dlulja
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicapraška za pecivo

Za nadev:

- 400 gsira
- 1 dljogurta
- 100 gkajmaka
- 2jajeta
- malosoli
- 100 gtrapista

I još:

- 500 gkora 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.

Prekriti koru pokvašenom i oceanom krpom.

Pripremiti nadev od sira, jogurta, kajmaka i jaja, sve izmutiti viljuškom i dodati po potrebi malo soli.

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

Premazati koru polovinom nadeva.

Preko nadeva 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 rolata staviti u isti pleh gde su se pekle kore, sa malim razmakom izmeu njih i tanko ih premazati sa ostatkom nadeva.

Peci u rerni oko 15 minuta na 170 stepeni.

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

Savet