Rolnice sa mladim sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 čaša**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 dl**ulja
- **50 g**griza
- **1 dl**kisele vode
- **300 g**mladog sira
- **500 g**kora za gibanicu
- **30 g**susama

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Postepeno dodajte žumanca neprekidno muteci. Kad se napravi penasta smesa iskljuciti mikser pa dodajte so, griz, ulje, kiselu vodu, prašak za pecivo i jogurt. Izmešati varjacom. Koru raširiti na radnu površinu i naneti 2 kašike fila. Premazati smesu cetkicom po celoj kori. Preklopiti jedan kraj kore ka drugom da napravite trougao.

Dodajte još jednu kašiku fila i izmrvite sir po kori. Saviti jedan kraj kore ka unutra i susedni kraj ka unutra, da se preklope, da se napravi kao pismo i onda smotati rolnicu do kraja. Postupak ponoviti sa svim korama.

Poreati u pleh koji je obložen pek papirom, jednu do druge rolnice. Malo fila ostaviti za odozgo. Premazati svaku rolnicu smesom i posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni!

Uživati u divnom, hrskavom ukusu. Prijatno!

Savet