

## ***Rolat sa sirom (3)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** kora za pitu
- **300 g** sira
- **1** **caša** kisele pavlake
- **3** **kašike** kajmaka
- **1** **caš** ulja
- **1** **caša** jogurta
- **5** jaja
- **2** **kašike** griza
- **1** **kesica** praška za pecivo

#### **I još:**

- **po želji** susam

### **Priprema**

Izmrviti sir, dodati jaja, ulje, jogurt, pavlaku, griz i prašak za pecivo.

Koru premazati sa 2-3 kašike fila, pa tako slagati po 4 kore pa saviti u rolat i režati u podmazan pleh.

Tako poslagati sve rolate i premazati ih sa ostatkom fila, i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni oko 25 minuta, da lepo porumeni.

Pokriti da odmori 10 minuta pa poslužiti.

### **Savet**

Prijatno.