

Rolat pitice sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za pitu (dva rolata)
- 500 g mladog sira
- 2 kisele pavlake
- 4 jajeta
- 1 dl kisele vode
- susam
- ulje

Priprema

Izgnjeciti sir (da nema gromuljica) zatim dodati: 3 jaja, 2 pavlake, 1 dl kisele vode, malo ulja i sve dobro izmešati kašikom dok se sastojci dobro ne sjedine.

Filovati kore. U zavisnosti od broja kora u pakovanju u rolat staviti pet ili šest kora ovim redom: prvo staviti dve kore (da rolat ne bi puko prilikom savijanja), fil, onda dalje po jednu koru, fil, kora, kada se nafiluje zadnja kora pravi se rolat.

Kada se rolati naprave, staviti ih u zamrzivac oko sat vremena da se stegne kako bi mogao da se sece

Kada se zaledi seci, premazivati umucenim jajetom, posipati par zrna susama.

Reati u podmazan pleh i peci na 250°C zagrejanu rernu 15-ak minuta.

Moze se služiti kao predjelo. Prijatno!