

Pitice sa viršlama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** kora za pitu
- 2 jajeta
- **1 dl** mleka
- **2 kašike** brašna
- **0,5 dl** ulja
- **200 g** viršli
- **malo** kecapa
- **po ukusu** soli

Priprema

Pripremljene kore za pitu iseci na pola. Viršle iseci poprecno. Umutiti penasto jaja, dodati im zatim mleko, brašno i ulje, pa sve sjediniti. Posoliti po ukusu. Premazati koru smesom od jaja, preklopiti drugom korom, pa nju premazati istom smesom i staviti malo kecapa.

Viršlu staviti na kraj kore, pa sve uviti u rolat. Postupak ponavljati, dok se materijal ne potroši.

Pripremljene pitice poreati u podmazan pleh, premazati sa malo ulja, posuti susamom po želji, pa peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta. Prohladiti ih, pa svaki rolatic preseći na pola i poslužiti.

Savet