

Zamotuljko



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2deblje kore za pitu
- **200 g**ceo sir tipa Brie
- **20 g**putera
- 4viršle
- **50 g**susama
- 1žumance za premazivanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Napravimo 2 kruga od kora precnika 23cm U sredinu stavimo okrugao sir pa oko njega na koru stavimo pek papir.

Isecemo viršle na komade (11 komada). Prekrijemo sve drugom korom i secemo trouglove ne sasvim do sira, stavljanjamo viršle i rolamo.

Odstranimo pek papir. Pa ponovimo sve sa donjom korom. Sve premažemo umucenim žumancem i pospemo susamom.

Pecemo 20 minuta na 200 stepeni Celzija. Kada je zamotuljko ispecen odsecemo vrh iznad sira koji se fino rastopio. Svako uzima po jedan komad i umace u sir. Uživanje i zacas je nestalo.

Ovako.

Savet

Ovo je jedno brzo predjelo koje e izgledom i ukusom oduševiti vaše goste. Sir tipa brie, može biti bilo koja vrsta okruglog komda sira koji e se u rerni istopiti.