Rolati sa sirom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**tankih kora za pitu
- **600 g**sitnog sira
- **4**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **150 ml**ulja
- **50 ml**ulje za prskanje kora
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 prsohvat**soli

Za umakanje:

- **2**jajeta
- **350 ml**jogurta
- **po želji**lan

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati sitan sir, jogurt, ulje, prašak za pecivo i malo soli, te dobro izmešati. Kore za pitu podeliti na tri dela. Od jednog dela izdvojiti koru i poprskati je s malo ulja. Preklopiti je s drugom korom i premazati je s nekoliko kašika fila.

Odozgo naneti trecu i cetvrtu koru, te i njih premazati sa filom i naslagati jednu na drugu. Za prvi rolat potrebno je utrošiti trecinu fila. Kore smotati u rolat. Na isti nacin od preostalog materijala oblikovati još dva rolata.

Rolate odložiti u zamrzivac da se stegnu.

Potom ih izvaditi i iseci na parcad. Posebno pripremiti smesu za umakanje- sjediniti jaja sa jogurtom.

Parcad umakati u pripremljenu smesu i slagati ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Posuti lanom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet