

Hrskavi rolat sa blitvom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** ggotovih kora za pitu
- **4**jajeta
- **1** cašakisele pavlake
- **150 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **1 kašicica** soli
- **15** vecihlistova blitve
- **250 g** sira

Priprema

Za rolate je potrebno odvojiti kore. Za svaki rolat je potrebno 6 kora. Nadev: Blitvu oprati i iseci na trake. Umutiti jaja, dodati mleko, pavlaku, ulje i so. Katko umutiti mikserom da se sjedine sastojci.

Filovanje: Prvu, drugu, cetvrtu i petu koru premazati nadevom. Trecu i šestu koru posuti trakicama blitve i narendati sir.

Uviti u rolat i reati u pleh za pecenje. Ostatkom nadeva premazati rolate.

Rolate peci na 250 C oko 40 minuta. Prohlaene rolate iseci na parice i sluziti uz jogurt ili kiselo mleko!

Savet

Za ovu meru nadeva izadju 3 rolata.