

## *Hrskavi rolat sa blitvom i sirom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g gotovih kora za pitu
- 4 jajeta
- **1** kašakisele 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 naredati sir.

Uviti u rolat i re?ati u pleh za pecenje. Ostatkom nadeva premazati rolate.

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

## **Savet**

Za ovu meru nadeva izadju 3 rolata.