

## *Rolat sa sirom i prazilukom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kgtankih kora za pitu**

#### **Smesa za premazivanje kora:**

- **3belanceta**
- **120 ggustog jogurta**
- **180 mlulja**
- **140 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1,5 kašicicasoli**

#### **Fil:**

- **350 gdomaceg, kravlje, sira (ili feta sir)**
- **3žumanca**
- **1jaje**
- **1srednji struk praziluka**

### **Priprema**

Smesa za premazivanje kora: U vanglicu staviti belanca i, mikserom, cvrsto ih umutiti. Dodati jogurt i ulje, pa sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu brašna, praška za pecivo i soli. Dobro umutiti. Umucenu smesu ostaviti da odstoji pola sata.

Fil: Sir staviti u dublju posudu i viljuškom ga izmrvti. Dodati žumanca i jaje. Viljuškom sjediniti jaja sa sirom. Praziluk ocistiti i sitno iseckati, pa ga dodati u smesu sira i jaja. Promešati, da se svi sastojci dobro sjedine.

Od fila odvojiti tri kašike, u manju posudu, i ostaviti na stranu. Na radnu podlogu raširiti jednu koru i naneti preko kore tri kašike premaza. Kuhinjskom cetkicom premaz rasporediti preko cele kore. Dalje nastaviti reanje kora i svaku koru premazati sa po tri kašike premaza. Zadnju koru, takoe, premazati smesom za premazivanje. Preko zadnje kore, ravnomerne, rasporediti fil.

Ivice kora, vrlo malo, saviti ka unutra i kore uviti u rolat. Rolat prebaciti u pleh (od el. šporeta) preko pek papira. Prebaceni rolat premazati smesom za premazivanje, koju smo odvojili.

Rernu ukljuciti da se zatrepe na 190 stepeni i staviti rolat da se pece. Peceni rolat izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi, pa ga iseci. Ako ne volite hrskavu koricu, rolat kada izvadite iz rerne prekrite kuhinjskom krpom, sacekati da se prohladi, pa ga iseci.

## Savet