

Ružice (6)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** ggotovih kora za pite
- 3jajeta
- **300 ml**kisele vode
- **80 ml**ulja
- **250 g** sira
- **malosoli**
- **50 g**susama

Priprema

Umutiti jaja, dodati kiselu vodu, ulje i so. Izmešati. Dodati 150 g sira.

Kore podeli na pola. Za dva rolata. Ja sam imala 16 kora. Za svaki rolat po 8 kora. Staviti prvu koru premazati filom 4-5 kašika. Preko staviti drugu koru, namazati filom. Tako redom slagati kore i mazati filom.

Poslednju 8-mu koru premazati filom i posuti na krajeve 50 g sira.

Umotati u rolat.

Rolat iseci na komade debljine 2 prsta. Tako isto odradeti i sa drugom polovinom kora.

Redjati ružice u podmazanom plehu. Ružice premazati ostatkom fila i posuti susamom.

Peci na 220 C oko 35 minuta. Služiti tople ružice uz dodatak jogurta ili kiselog mleka.

Savet

Tako divno mirišu, a ukus je fenomenalan!