

Svecani rolat od kora



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za pitu

Fil za kore:

- 4 jajeta
- 2 dl ulja
- 2 dl kisele vode
- malo soli
- 1/2 praška za pecivo
- 100 g pecenog susama (za posipanje poslednje kore)

Fil za rolate:

- 300 g mrvljenog sira
- 2 pavlake
- 200 g seckane šunke
- 200 g seckanih kiselih krastavaca

Priprema

Kore za pitu podeliti na pola, svaku koru premazivati filom za kore. Zadnju koru premazati filom i posuti sa 100 g pecenog susama. Peci 10 minuta.

Pecenu koru uviti u mokru krpu i ohladiti. Ohladjenu koru premazati filom i uviti u rolat. Rolat seci na parcad željene debljine.