

## **Rolnice (2)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**sira za pite
- **3**jajeta
- **1** cašakisele pavlake
- **malosoli**
- **1 dl**ulja
- **1 dl**kisele vode
- **1**žumance
- **2-3** kašikekisele pavlake
- **malosusama**

### **Priprema**

Podeliti kore na 4 dela. Izmešati: sir, jaja, kiselu pavlaku, malo soli, ulje, kiselu vodu. Svaku koru premazati sa 3-4 kašike fila, tako poreati 4-5 kora zavisno po kolko dobijete kad podelite na 4 dela i urolati u rolnu. Reati ih na tacnu i odložiti u zamrzivac na 1-1,5 sati. Izvaditi nakon tog vremena i iseci ostrim nožem debljine 2 prsta, dobitete pužice, reajte u pleh obložen pek papirom okrecite secenu stranu dole.

Umutite žumance sa pavlakom pa na svaku rolnicu (pužic) stavite malo i pospite susamom. Pecite u zagrejanok rerni na 200 C oko 15-20 minuta zavisno od rerne.

### **Savet**

Možda je priprema duža, ali vrlo su ukusne.