

Rolnice (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** gsira za pite
- **3**jajeta
- **1** **cašak**kisele pavlake
- **malosoli**
- **1** dlulja
- **1** dlkisele vode
- **1**žumance
- **2-3 kašike**kisele 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 poređati 4-5 kora zavisno po kolko dobijete kad podelite na 4 dela i urolati u rolnu. Ređati 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, ređajte 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, al vrlo su ukusne.