Susam ružice



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg kora za pitu
- 400 g mrvljenog sira
- 5 jaja
- 200 ml ulja
- 200 g susama
- 1 prašak za pecivo
- soli po ukusu

Priprema

Kore podeliti na tri dela. Ispadnu tri rolata.

Fil napraviti od sira, jaja, ulja, soli i peciva.

Susam prepeci na malo ulja.

Redjati: kora, fil, kora, fil, i tako dok se ne potroše sve zaplanirane kore, (zadnju koru posuti susamom), i uviti u rolat. Rolate premazati preostalim filom i redjati u pouljen pleh.

Peci 45 minuta na temperaturi od 200 stepeni.

Gotovu pitu iseci na parcad, debljine 4 cm i služiti. Prijatno!