

Šareni vegetarijanski rolati



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **1 cašaulja**
- **2 cašekisele vode**
- **10 kašikapšenicnog griza**
- **4 kašikebrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **po ukususoli**
- **1,5 cašaposnog majoneza**
- **150 gbiljnog sira**
- **maloseckanog spanaca**
- **3-4 kašikeajvara**
- **6-7seckanih kiselih krastavcica**

Priprema

ore podelite na dva jednaka dela - po 7-8 kora za svaki rolat. Umutite ulje, kiselu vodu, griz, brašno, prašak za pecivo i malo soli.

Na pouljen pleh stavite jednu koru, premažite umucenom smesom, stavite drugu koru, ponovo premažite umucenom smesom i pospite seckanim svežim spanacem. Postupak ponavljati tako što svaku koru premazujemo umucenom smesom, na svaku drugu stavljamo seckani spanac. Poslednju koru premazati umucenom smesom i posuti susamom.

Pecite na 200 stepeni dok kora ne porumeni (k 20-25 minut). Kada je kora ispecena, izvrnuti je na vlažnu krpu, tako

da susam bude odozdo. Prekrito je drugom vlažnom krpom, da kora lepo omekša.

da se prohladi, premazati je majonezom, posuti sitno naseckanim krastavcicima i uviti u rolat.

Drugu polovinu kora iskoristiti za drugi rolat. Na pouljen pleh staviti jednu koru, premazati umucenom smesom, staviti drugu koru, ponovo premazati umucenom smesom, preko smese rasporediti malo ajvara. Postupak ponavljati do kraja tako što premazujemo svaku koru umucenom smesom, a na svaku drugu preko smese stavljamo i ajvar. Poslednju koru premazati umucenom smesom i posuti susamom, pa je staviti da se pece na 200 stepeni.

Kada je kora ispecena, izvrnuti je na vlažnu krpu, tako da susam bude odozdo i prekrito drugom vlažnom krpom.

Kad se prohladi, premazati je majonezom, preko majoneza poreati parcice posnog biljnog sira i urolati.

Rolate ostaviti preko noci u frižideru, a sutradan ih iseci na parcice željene debljine.

Savet