

# Šareni vegetarijanski rolati



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1** cašaulja
- **2** cašekisele vode
- **10 kašika** pšenicnog griza
- **4 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **1,5** cašaposnog majoneza
- **150 g** biljnog sira
- **maloseckanog** spanaca
- **3-4 kašike** ajvara
- **6-7** seckanih 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?). ??d? je kora ispecena, izvrnuti je na vlažnu

krpu, tako da susam bude odozdo. Prekriti je drugom vlažnom krpom, da kora lepo omekša.

??da se prohladi, premazati je majonezom, posuti sitno naseckanim krastavcima 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 prekriti drugom vlažnom krpom.

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

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

## **Savet**