

Rolnice sa mesom od gotovih kora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- 2 jajeta
- **100 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **po želji** soli
- **po želji** bibera

Priprema

Sitno iseckati luk. Propržiti na ulju i dodati meso, staviti soli i bibera po želji. Propržiti.

Pomešati 2 jaja, 100ml mleka i 50 ml ulja, pa dodati pola praška za pecivo.

Prvu koru premazati.

Na drugu staviti nadev od mesa.

Urolati.

Završiti ostatak. Preliti preostalom smesom sa jajetom i posuti susamom. Peci na 220 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet

Prijatno.