

## ***Rolnice sa sirom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu

#### **Fil:**

- **3** jaja
- **300 g** sira (feta ili sitni sir)
- **1** **caša** (od **2 dcl**) jogurta
- **1/2** **cašeulja**
- **1** **kesicapraška** za pecivo
- **po potrebisu**

### **Priprema**

Sastojke za fil sjediniti i dobro izmešati.

Uzeti jedan list kore za pitu, presaviti jedan ugao spojiti sa drugim uglom tako da se dobije trougao ako nije pravilan nema veze (vidi sliku). Trougao premazati sa filom. Jedan kraj preklopiti na jednu staranu, drugi kraj na suprotnu stranu, opet premazati filom i uviti u rolnicu.

Uvijene rolnice staviti u pleh prethodno podmazan. Redjati jednu do druge i preostalim filom premazati rolnice. Peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju.

### **Savet**