

Rol viršle sa korama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Premaz za kore:

- 3 jajeta
- 200 ml jogurta
- 200 ml mleka
- 200 ml ulja
- 300 g brašna
- 10 g soli

Ostalo:

- 500 g kora za pitu
- 800 g viršli

Za premaz viršlica:

- 1 jaje

Priprema

Umutiti jaja, so, mleko, jogurt, ulje i brašno da se dobije kompaktna masa. Viršle oljuštiti

Kore podeliti na 5 dela, otprilike po 4 kora u svakom delu. Filom premazivati celu površinu kore, i reati jednu preko druge, četvrtu ne pramazivati vec na pocetku staviti ceo red viršli.

Uviti u rolat.

Rolat seci na parcad debljine 2,5 cm i reati u pouljen pleh.

Isto uraditi i sa ostatkom kora.

Poreane rol viršlice premazati umucenim jajetom i peci na 200 stepeni 25 minuta.

Savet

U premaz za kore može da se stavi i prašak za pecivo, mada ja nisam pristalica.