

Susam rolnice sa viršlama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašajogurta
- **1** cašamleka
- **1/2** cašezejtina
- 2jajeta
- 1prašak za pecivo
- 8viršli
- **500** gkora za pitu
- brašno po potrebi
- susam
- so

Priprema

U odgovarajuću posudu, umutiti jogurt, mleko, jaja, ulje, i malo soli. Postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo muteci dok se ne dobije smesa gušca nego za palacinke. Pakovanje kora podeliti na 3 dela. Potom uzeti jedan izdvojeni deo pa kore premazati pripremljenim filomi naslagati ih jedna na drugu. Poslednju koru ne premazivati. Zatim na gornju koru duž jedne strane poslagati viršle pa urolovati i poseći na parcad. Na isti nacin od preostalog materijala oblikovati još rolnica. Pleh obložiti papirom za pecenje i poslagati u njega pripremljene rolnice. Svaku premazati sa malo preostale smese i posuti susamom, i po ukusu prelitи kecapom. Peci u rerni na 200 C dok ne porumeni.

Savet