

Pituljice ili Prolecne rolnice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kore:

- **500 g** tankih kora za pitu

Nadev sa sirom:

- **500 g** sira
- **4** jajeta
- **1 šoljica** kisele vode (nije obavezna)
- so (po potrebi)

Priprema

Obicno u pakovaju od 1/2 kg, tankih kora za pitu bude oko 20 komada, (+2,-2)... Svaku podeliti na 4 dela, gde dobijemo 80 malih kora.

Pripremiti nadev. Ovog puta pravila sam sa sirom i jajima. *Odlicno sa dinstanim mlevenim mesom, pecurkama, povrccem, pizza filom... Bilo koji nadev da stavite, niste pogresili...

Stavljati po kašicicu nadeva....

Saviti kao "pisamce"...

I urolati.

Od 1/2 kg kora, dobija se 80 pituljica tj. prolecnih rolnica.

Dobro zagrejati ulje i polako spustati rolnice. Prvo pržiti sa donje strane, tj. sa one gde se rolnica završava, kako bi ostala zatvorena.

Rolnice su gotove kad porumene...

Pri vaenju iz ulja spustati ih na papirni ubrus, kako bi se višak ulja odstranio.

Tako raditi dok ne isprzite sve... Ja sam imala 9 kora, ostalih od pite koju sam prethodni dan pravila. Cinija sa 36 komada bude ovako... Prijatno :)

Savet

*Odlino sa dinstanim mlevenim mesom, peurkama, pizza filom...Bilo koji nadev da stavite, niste pogrešili...

*Idealno u koliko imate višak kora, a ne volite da ih zamrznete. *Koristiti iskljuivo tanke kore. Odlino se ponašaju u fritezi. Ponekad se malo odviju bez obzira kako ih spustite u ulje, ali sadržaj ne iscuri. *Kako bi sigurno bile zalepljene, možete ulupati jedno jaje, pa njime etkicom premazati unutrašnju stranu slobodnog dela "pisamceta".