

Rolnice sa blitvom i prazilukom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gtankih kora
- 3jajeta
- **2** dljogurta
- **1** dlulja
- **300** gfeta sira
- **300** gbltve, spanaca ili zelja
- **150** gpraziluka
- **po ukusus**o i biber

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati jogurt, a nakon toga i ulje. Dodati malo soli. Sir izmrviti, a praziluk sitno iseckati. Blitvu blanširati par minuta, dobro je ocediti i sitno iseckati. Izmešati sir, blitvu i praziluk, pa dodati malo bibera. Praviti rolnice od po tri kore. Svaku koru premazati smesom koju ste prvo umutili, a na poslednju koru staviti sir, blitvu i praziluk, pa uviti rolnicu. Praviti rolnice dok ne potrosite sve sastojke. Rolnice premazati ostatkom fila, pa posuti kukuruznim grizom i kimom. Peci oko 40 minuta na 150 stepeni.

Savet