

# **Rolnice sa blitvom i prazilukom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** tankih kora
- **3** jajeta
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **300 g** feta sira
- **300 g** blitve, spanaca ili zelja
- **150 g** praziluka
- **po ukusu** so 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 uverti 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**