

Rolat pita sa mesom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**jogurta
- **180 ml**ulja
- **3**jajeta
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**kora za pitu
- **250 g**mlevenog mesa
- **200 g**sira
- **2 kašike**susama
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1 kašica**sol

Priprema

Sitno iseckan crni luk propržiti na kašiki ulja. Dodati mleveno meso, posoliti da i dinstati oko 10 minuta. Uprženo meso prohladiti pa ga promešati sa sirom. Jaja umutiti pa dodati pola kašičice soli, ulje, jogurt i brašno promešano sa praškom za pecivo. Lepo mešanjem sjediniti u fil.

Tri kore premazivati filom i reati jednu preko druge. Na četvrtu koru staviti fil od sira i mesa. Tako nafilovano motati u rolat. Istim postupkom potrositi materijal. Rolate premazati filom od jaja i posuti sa malo susama. Peci rolate na 200 stepeni oko pola sata.

Savet