

Rolnice sa sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g svežeg sira
- **3** kore za pite
- **po ukusu** soli
- **malomleka**

Priprema

Ovo uvek radim kad mi ostane nekoliko tankih kora za pite i malo sira. Danas sam radila sa 3 kore za pite. Vrlo jednostavno, a fino, fino je kad se ispece i onda finooooo krcka :) a ako duže stoji, kore postaju mekane. Ja u sir ne stavljam jaja, ali ako vam je sir dobro oce?en stavite. Sir malo posolim. Koru stavim na radnu površinu, po širini stavljam sir i urolam, kad do?em do kraja pre?em cetkom namocenom u mleko i to se malo zalepi. Isecem kolika mi je dužina tiganja u kome pecem, naravno mogu se i manji parcici. :) Na teflon tiganj stavim malo ulja i pecem na laganoj vatri, prvo jednu pa drugu stranu. Gotove slažite na papirnatu salvetu. Odlicno i brzo za dorucak ili veceru.

Savet