

## Kore sa belim mesom

*fantasticno, lako , izdasno - probajte :)*



**1** kore podeliti na 2 dela da ima jednak broj listova.

**2** staviti 2 prazne kore pa na gornju namazati pavlaku u tankom sloju, pa onda koru po koru redjati i mazati pavlakom dok ima kora ; zatim izlupano i osoljeno belo meso redjati na gornju koru , posuti sir trapist i sto sitnije iseckanu papriku. uviti kore u cvrst rolat i umotati u vlažnu krpu .

**3**

**4**

**5**

**6**

**7** ostaviti da preoci u frizideru.

**8**

### Sastojci:

pecene paprike 10 kom

pileceg belog mesa 1 kom

tankih kora za pitu 500 g

kisele pavlake 4 dcl

trapista 200 g

9

10

11 peci kao rolat ,pohovati(brasno,jaja,prezla) i peci u  
ulju. sa drugim delom kora ponoviti postupak.

**Napomena:**

Probajte - prijatno