

Mesne prolećne rolnice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 velike šnicle od svinjskog buta
- 1 tikvica
- 1 šargarepa
- 1 jaje
- 1 kisela pavlaka
- 1 dl jogurta
- so
- biber
- zacín

Priprema

Tikvice narendati i posoliti. Ostaviti da puste vodu. Šnicle izlupati i zacíniti. Šargarepu narendati. Kiselu pavlaku i jaje pomešati pa premazati šniclu. Ocediti tikvice i staviti na šniclu pa opet premazati masom od jaja i pavlake. Staviti i šargarepu i premazati. Uviti rolat i peci u rerni. Kada se ohladi iseci rolnice i prelititi jogurtom.

Savet