

Ljetni šareni roleri



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** tankih kora za pitu
- **200 g** kupusa
- **2** paprike
- **3** šargarepe
- **300 g** mljevenog mesa
- **3 kašike** ajvara
- **1** jaje
- **maloulja**
- **1 kašika** zacina
- **50 ml** soja sosa

Priprema

Kupus, papriku i šargarepu ocistiti i isjeci na štapice, zatim kratko propržiti na vrelom ulju. Posebno na malo ulja propržiti mljeveno meso pa nastaviti sa dinstanjem dodavajuci malo vode, po potrebi dok se meso ne omekša. Pred sami kraj dinstanja dodati ajvar, soja sos i zacine po ukusu. Kore za pitu isjeci na kvadrate. Po dva kvadrata od kora naslagati jedn na drugi, a zatim na ivice gornjeg kvadrata premazati predhodno umucenim jajetom. Kore postaviti u položaj romba i nanijeti malo fila od mesa i štapice prženog povrca. Donji ugao romba presaviti preko fila, a zatim bocne stranice preklopiti ka sredini i zarolati. Oblikovane rolnice pržiti na vrelom ulju. Pržene rolnice možete poslužiti uz tartar sos.

Savet