

# **Punjene rolnice od krompira**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** krompira
- **250 g** pileceg filea
- **100 g** mladog luka
- **300 g** brašna
- **2** jajeta
- **malo** soli
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

## **Priprema**

Krompir skuhati, ohlaen krompir oguliti, izgnjeciti. Smjesi dodati 2 jaja, so, prašak za pecivo, i brašno. Smjesu dobro izjednaciti. Od dobivene smjese praviti kuglice velicine oraha, iste ili približne velicine. Pripremimo fil od 250 g sitno isjecenih pilecnih prsa, koje propržimo na maslinovom ulju s sitno sjeckanim mladim lukom i mješavinom zacina po ukusu. Na radnoj površini razvaljati predhodno napravljeno tijesto od krompira i na jedan kraj stavljati dio fila, zarolati i peci na vrelom ulju na srednjoj temperaturi.

## **Savet**