Rolnice od pecuraka



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za palacinke:

- **3**jajeta
- **20 kašika**brašna
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**vode

Za fil:

- **800 g**pecuraka
- **1 glavica**crni luk
- **malo** ulja
- **1 vezica**peršunov list
- **malo**bibera
- **malo**soli

Još:

- **1 caša 0,2 dl**kisele pavlake
- **200 g**kackavalja

Za prelivanje:

- **3**jaja
- **1 casa**jogurta

- **malo**soli

Priprema

Pripremiti palacinke-izlupati jaja, dodati so, brašno i voda po potrebi, da se dobije gustina jogruta. Ispeci palacinke i ostaviti na toplom.

Priprema fila-pecurke oprati i iseci na listice. Crni luk iseci na kockice i staviti da se prži na malo ulja. Kada luk dobije boju, dodati pecurke i dinstati bez dodavanja vode, sve dok sva voda neispari. Pred kraj dinstanja dodati biber, so i seckani peršunov list.

Puniti rolnice: Svaku palacinku namazati sa malo kisele pavlake. Zatim naneti 1 kašiku fila od pecuraka. Urolati rolnice kao sarmu i reati u podmazan pleh jednu do druge.

U posudi za mešanje izmutiti jaja i jogurt, dodati malo soli i preliti preko poreanih rolnica. Staviti u rernu da se zapece na 220 stepeni oko 20 minuta. Kada su rolnice gotove, iskljuciti rernu, izvaditi rolnice iz rerne, posuti sa rendanim kackavaljem i vratiti u toplu rernu još na 10 minuta, dok se kackavalj neistopi.

Savet