

Rolat sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za rolat:

- 4 šnicle od svinjskog buta
- 300 g pecuraka
- 2 crna luka
- 1 šargarepa
- 1 cenbelog luka
- zacín
- so
- biber

Priprema

Šnicle izlupati i zaciniti. Crni i beli luk iseckati sitno, šargarepu narendati, a pecurke iseci na listice. U tiganj staviti da se prži luk i šargarepa, pa kada luk dobije zlatnu boju dodati pecurke. Pržiti dok voda ne ispari potpuno i onda zaciniti. Na svaku šniclu staviti nadev od pecuraka i urolati. Šnicle uviti u foliju i peci u rerni. Kada se potpuno ohladi seci na odgovarajucu parcad.

Savet