

Rolnice sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za predjelo:

- **300 g** šunke
- **250 g** pecuraka
- **1 kašika** kecapa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 dl** kisele pavlake
- **mal**o bibera
- **mal**o suvog biljnog zacina
- **mal**o ulja

Priprema

Pecurke iseci na listice pa dinstati na ulju. Filovati šunku kao palacinke i poredjati u podmazan sud.

Na istoj masnoci na kojoj su se dinstale pecurke dodati kecap, iseckan crni luk, so i biber. Skloniti sa vatre, umešati kiselu pavlaku i premazati šunku.

Zapeći u rerni 15-ak minuta.

Savet