

Praziluk u odelu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 tanja mlada praziluka**
- **200 g kackavalja**
- **8 listova mortadele**
- **250 ml pavlake za kuvanje**

Priprema

Oprati i ocisititi parziluk i svaki iseci na cetiri dela da se dobije 8 komada dužine mortadele i posoliti. Uzeti list mortadele narendati malo kackavalja staviti praziluk i zamotati u rolnicu i tako napraviti osam rolnica. Poslagati u podmazan pleh jedno pored drugog prelitи pavlakom i od gore narendati preostali kackavalj. Staviti u vrucu rernu na 250 stepeni i peti dok kackavalj ne porumeni i ne uhvati se korica oko 20ak minuta. Služiti toplo uz testeninu ili hleb. PRIJATNO!

Savet