

Pohovano meso punjeno slaninom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 vecihšnicli**
- **8 listicatrapista**
- **8 listicatanko secene slanine**

Za pohovanje:

- **2 jajeta**
- **po potrebibrašno**
- **po potrebiprezle**

Priprema

Meso izlupati, pa na svako staviti po list slanine i list kackavalja.

Uviti rolnicu...

Postupak ponoviti dok se ne utroši sav materijal...

Rolnice uvaljati u brašno, pa u umucena jaja i na kraju u prezle.

Pohovati meso dok ne porumeni sa svih strana. Služiti uz prilog po želji (pomfrit, pire krompir, pohovane tikvice...).

Savet