

Rolnice sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **1**jaje
- **300** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **40** gmargarina
- **2** kuvanajajeta
- **malobibera**
- **malosoli**

Priprema

Lisnato testo odmrznite i razvucite na 3 mm debljine. Za fil: Propržite sitno secen crni luk, dodajte mleveno meso, iseckana kuvana jaja i zacine. Kada se dobro isprži, ohladite i polovinu fila stavite na jedan pravougaonik testa, a drugu polovinu fila na drugi. Uvijte u rolat i nožem isecite na manje rolate. Rolate premazite umucenim jajetom, poreajte u pleh podmazan margarinom i pecite na 180 C oko 25 minuta.

Savet