

# **Prokelj rolnice**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 gsvinjskog buta**
- **100 gsuvog vrata**
- **80 gkackavalja**
- **100 gkisele pavlake**
- **250 gprokelja**
- **300 gkrompira**
- **4 kašikeulja**
- **2 jajeta**
- **po potrebi**so i biber

## **Priprema**

Svinjsko meso isecemo na što vece šnicle i izlupamo tuckom, posolimo i pobiberimo. Na svakom parcetu mesa nareamo po par parceta suvog vrata, sira i obarenog prokelja.

Od mesa napravimo rolnice, koje možemo ucvrstiti cackalicama, da se ne bi otvorile prilikom prženja. Kratko ih propržimo u zagrejanom ulju, da uhvate koricu sa svih strana.

Rolnice poreamo u vatrostalnu ciniju, dodamo ranije obareni krompir i ostatak prokelja, a zatim prelijemo umucenom pavlakom i jajima. Zapeci u rerni na 200 C 15-ak minuta.

## **Savet**