

Šampinjon rolnice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šampinjoni
- **3 struk**amladog luka
- **4 kašike**ulja
- 7kora za pitu
- **po ukusu**suso i biber

Priprema

Propržiti mladi luk sa sve percima, na 2 kašike ulja.

Dodati isecene šampinjone, pa sve prodinstati oko 15 minuta.

Posoliti i pobiberiti.

Raširiti koru, pa je podeliti na dva dela. Na prvi deo pri vrhu sipati kašiku fila, pa preklopiti i urolati.

Poslagati rolnice u tepsijicu, pa preliti uljem i ako je ostalo malo safta od fila.

Ispeci u rerni na 200 C oko 20 minuta. Jelo je posno.

Savet

Prosto i ukusno..