

Prolecne rolnice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjetankih kora**
- **2 glavice crnog luka**
- **2 cešnjabelog luka**
- **1 kašicica izrendanog umbira**
- **1 komad pileci file**
- **1 manja tikvica**
- **1/4 kupusa**
- **2 šargarepe**
- **1 kašika soja sosa**
- **1 kašica šecera**
- **200 ml kisele pavlake**
- **so, biber, cili u prahu**
- **1 jaje (za premazivanje)**

Priprema

Isecen crni luk na rebarca pržiti na zagrejanom ulju u odgovarajućoj posudi ili voku. Kada malo omekša dodati sitno iseckan beli luk i umbir. Zatim dodati meso iseckano na kockice ili samleveno, kupus isecen na rebarca, tikvice i šargarepu isecenu na trake. Promešati, dodati soja sos i dinstati uz povremeno mešanje. Zaciniti solju, biberom i cilijem u prahu. Kada voda ispari, dodati šefer, promešati i skinuti sa ringle. Ostaviti da se ohladi i u ohlaeno umešati kiselu pavlaku.

Na tri tanke kore rasporediti cetvrtinu fila, posuti izrendanim kackavaljem i urolati.

Staviti na prethodno pripremljen pleh, premazati jajetom i peci na 200 C do zlatno-žute boje.

Savet

Možete praviti i male rolnice od jedne kore ili praviti jastuie. Povre možete staviti po izboru, potrošiti ono povre koje imate u vašoj kuhinji bez odreene gramaže. Recept je inspirativan.