

urece pohovane rolnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** cureceg belog mesa
- **350 g** šunkarice
- **350 g** kackavalja
- **200 g** sefa
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po potrebi** ulje za prženje
- **8** jaja
- **100 g** brašna
- **po potrebi** prezle
- **10** kiselih krastavaca

Priprema

Iseci curece belo meso na filete, zatim ga natrljati solju i suvim biljnim zacinom. Ostaviti ga da odstoji u frižideru 20-tak minuta.

Onda svaku filetu premazati sa jedne strane senfom, staviti preko parce šunkarice, kackavalj i sitno seckane kisele krastavce.

tvrsto zaviti u rolnicu (cackalicom pricvrstiti ako je potrebno da se ne bi razišlo).

Pojedinacno rolnice uvaljati u brašno pa u jaja i u prezle. Odmah ih pržiti na zagrejanom ulju na laganoj vatri 20-tak minuta. Okretati ih kako bi se ispržilo sa svih strana.

Gotove vaditi na salevetu da bi se ocedila masnoca. Dok su još vruće preko narendati malo kackavalja.

Savet

Poslužiti uz rusku salatu.