

Prolecne rolnice na moj nacin



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 komada** kora za pitu
- **100 g** pileceg belog mesa
- **1** šargarepa
- **2** zelene paprike
- **1** glavica crnog luka
- **1** šoljica kukuruza šećerca
- **6** listaspanaca
- **6** crnih maslina
- soja sos
- **1** cenbelog luka

I još:

- kecap
- majonez
- origano

Priprema

Povrce iseci na tanke trakice. Na maslinovom ulju propržiti povrce i meso. Pred kraj prženja zaciniti origanom i soja sosom.

Svaku koru poprskati sa malo ulja i dodati na pocetku kore dve kašike fila. Od svake kore praviti rolnice.

U podmazan pleh reati rolnice. Peci 10-15 minuta dok ne porumene. Mogu se i pržiti 2-3 minuta u dubokom ulju.

U posudicu za sos pomešati po nekoliko kašicica kecapa i majoneza sa origanom. Ukrasiti listom peršuna.

Savet

Možete koristiti i drugo povre po Vašem ukusu.