

Šarene rolnice (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10**palacinki
- **100** mlkecapa
- **150** gšunke
- **1** glavicacrnnog luka
- **3,5** dlsupe
- **2** kašikekisele pavlake
- **200** gšampinjona
- **1**šargarepa
- **50** gbrašna
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Svaku palacinku premazati kecapom i staviti po dva parceta šunke. Uviti ih i staviti u rernu da se greju na 100 stepeni. Na zagrejanom ulju proržiti sitno seckan crni luk, šargarepu i šampinjone. Zatim dodati brašno, supu i pavlaku, zaciniti i kuvati dok se sos ne zgusne. Tople palacinke preseći na pola, poreati na tanjur i poslužiti uz sos.

Savet