

Rolnice od tikvica i cevapa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cevape:

- **300** gmlevenog mesa
- 1jaje
- **1** kašikabrašna
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina

I još:

- 2tikvice
- **150** gkackavalja
- **200** gslanine

Priprema

U mleveno meso umešati jaje, brašno i zacine. Od smese praviti manje cevape i pržiti na ulju.

Tikvice tanko iseci po dužini i grilovati ih da malo oomekšaju.

Slaninu iseci takoe na tanke šnite. Na šnitu slanine staviti grilovano parce tikvice, posuti rendanim kackavaljem, zatim staviti cevap i urolnati.

Krajeve pricvrstiti cackalicom. Isto uraditi i sa ostalim sastojcima. Rolnice reati u vatrostalnu ciniju. Posuti ih sa malo rendanog kackavalja i zapeci u rerni.

Savet