

Spring rolls



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7**kora
- **1**jaje
- **3** kašikemleka
- ulje za prženje

Fil:

- **2**crvene paprike
- **1**ljuta paprika
- **3**šargarepe
- **1** glavicacrnog luka
- **200** mlvode
- po ukusu soli i bibera
- **2** kašikesenfa
- **2** kašikemajoneza
- **1** kašikacilija

Priprema

Ocistimo i iseckamo luk. Proprzimo ga na malo ulja.

Paprike ocistimo i isecemo na trakice. Šargarepu oljuštimo i isecemo isto na trake. Ljutu papriku ocistimo i isecemo na kolutove. Kada se luk uprži dodamo povrce.

Nalijemo vodu i kuvamo 10 minuta. Posle dobro ocedimo vodu, zacinimo po ukusu i dodamo cili senf i majonez. Dobro promešamo.

Kore secemo na pola, na svaku polovinu stavimo fil.

I urolamo. Tako radimo sa svim korama.

Umutimo jaje sa mlekom pa svaku rolnicu dobro premažemo. Zagrejemo ulje i pržimo rolnice vrlo kratko. Brzo porumene.

Vadimo ih na salvetu da se ocedi višak ulja.

Prijatno :-)

Evo presek rolnice.

Savet

:-)