# *Rolnice od patlidžana*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2** srednja patlidžana
- **4 cena**belog luka
- **1/2 šolje**oraha
- **1 veza** peršuna
- **1**veca šargarepa
- **200 ml**kisele pavlake
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**maslinovog ulja

## Priprema

Nadev za punjenje patlidžana pripremiti mešanjem svih sastojaka. Narendati šargarepu, orahe sitno iseckati ili samleti, iseckati peršun i posoliti. Dobro promešati i ostaviti u frižider dok se ne pocne sa punjenjem patlidžana. Patlidžan iseci na tanje šnite po dužini, zbog toga je potrebno da patlidžani budu duguljastog oblika. U vecem tiganju na ugrejanom maslinovom ulju propržiti beli luk isecen na listice tek da pusti aromu, pa dodati šnite patlidžana. Pržiti ih sa obe strane dok ne dobiju zlatno-smeu boju. Patlidžan posoliti tek nakon prženja. Pripremljenim nadevom filovati šnite patlidžana, umotati u rolnice i poslužiti, mada su još ukusnije ako odstoje preko noci u frižideru.

## Savet