

## **Punjene rolnice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10**šnicli srednje velicine
- (pilecih ili svinjskih, a može i mešano)
- **200** gšunke
- **200** gkackavalja
- **200** gmesnate slanine
- **nekoliko kašicica** senfa
- **po ukusu** so
- biber
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Šnicle izlupati tuckom za meso, a zatim ih natrljati solju, biberom i suvim biljnim zacinom.

Svaku šniclu sa jedne strane premazati senfom.

Na jedan kraj šnicle poreati kackavalj i šunku koje ste prethodno isekli na štapice.

Zatim šnicle pažljivo urolati.

Oko svake rolnice obmotati po jedan režanj mesnate slanine i pricvrstiti cackalicama.

Ovako pripremljene rolnice poreati u vatrostalnu posudu obloženu pek-papirom.

Pokriti aluminijumskom folijom, pa peci oko sat vremena u zagrejanoj rerni na 220 stepeni. Pred kraj pecenja skloniti foliju i ostaviti da se malo zapece.

Poslužiti uz kiselu papriku i krastavcice.

### **Savet**