Rolovana teleca džigerica

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**telece džigerice
- **1 teglica**pesto sosa
- **malo**maslinovog ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Telecu džigericu iseci na šnicle. Posoliti, pobiberiti. Premazati pesto sosom (ja sam stavila onaj koji sam sam pravila, možete i kupovni). Pažljivo zarolati i pricvrstiti cackalicama. Ugrejati ulje, pa prvo naglo propržiti rolnice, a potom smanjiti vatru i pržiti ih dvadesetak minuta uz okretanje. U zavisnosti od toga koliko želite da je jako pecena džigerica, toliko cete produžavati, odnosno smanjivati vreme prženja. Ja sam želela da bude slabo pecena, ali, to je opet stvar ukusa...

Savet

Poslužiti uz sezonsku salatu.