

Punjene rolnice (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4-6 svinjskih šnicli
- 1 vezica bosiljka
- 1 kašica soli
- 1/2 kašice bibera
- 2 kašice senfa
- 4-6 reznjevašunke
- 100 g sira u komadu (kackavalj)
- 50 ml maslinovog ulja
- 200 ml supe od kocke
- 100 ml belog vina
- 500 g paradajza

Priprema

Šnicle izlupati tuckom za meso, usoliti i pobiberiti, pa namazati senfom. Šunku staviti na šnicle, a preko izrendati sir. Svako parce zaciniti iskidanim listicima bosiljka. Oblikovati meso u rolnice i zabosti cackalice da se iste ne bi otvorile prilikom prženja. Zagrejati maslinovo ulje i peci rolnice uz stalno okretanje. Doliti vina i supe i dinstati pokriveno 20-ak minuta. Paradajz oljuštiti i iseci na polovine ili cetvrtine, i zajedno sa preostalim bosiljkom dodati u posudu sa mesom posle deset minuta dinstanja. Izvaditi rolnice, posoliti i pobiberiti paradajz i servirati zajedno sa rolnicama, uz obavezno garniranje bosiljkom. Po želji možete dodati kao prilog testeninu ili pirinac.

Savet