

Rolnice sa šunkom i mljevenim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** crvenog luka
- **1** šargarepu
- **1 vezica** peršuna
- **2** krompira
- **1** jaje
- **2** parce (šnjite) kruha
- **50 ml** mlijeka
- **po želji** sol, biber, suvi zacin
- **1 kašica** crvene paprike
- **250 g** šunke
- **250 g** sira

Priprema

Peršun, krompir, mrkvu i luk sitno isjeckati, pa sve dodati u mljeveno meso. Zatim dodati jaje, kruh potopiti u mlijeko pa ga dobro ocjedite i izmrvite u smjesu sa mesom, zacinite po želji, dodajte crvenu papriku. Sve to sjedinite rukama i ostavite da odstoji pola sata u frižideru.

Na sredinu svakog listica šunke stavite smjesu od mesa pa urolajte u rolnicu tako da prvo preklopite strane, a zatim urilate u rolnicu. Gotove rolnice reati u podmazanu tepsiju i peci na 200 stepeni oko 45 minuta. Kada je peceno na svaku rolnicu staviti komadic sira i vratiti u pecnicu na još par minuta da se sir otopi.

Savet

Napomena: šunka mora biti što veća da bi se mogla ponuti najbolje koristiti kockastu, a može i kakvu imate. Možete i kao ja pola sa sirom pola bez sira, poslužiti uz prilog i salatu po želji.