

## Zorine socne rolade



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 6 curecih šnicli
- 4 šargarepe
- 2 glavice crnog luka
- 1 pakovanje šampinjona
- senf
- pavlaka
- so
- biber
- dimljena slanina

### Priprema

urece šnicle namazati pavlakom.

Zatim premazati senf.

Luk, šargarepu, pecurke, so, biber pržiti na teganju dok omekša. Zatim ostaviti da se ohladi jedno 5 minuta i stavljati smesu na šnicle.

Dodati malo suve kobasice za slast.

Rokovati meso i oko mesa slaninu. Pripremiti tiganj ulje i margarin za dva prsta odsecite i ubacite pržite oko 5 minuta da se malo zapece. Nemojte na jaku vatru.

Potom pripremiti tepsiju i reati rolnice.

Kad su sve rolnice gotove prelići sosem za pecenje ili neki po želji.

Peci na 250C oko 25 minuta otprilike.

Servirati uz rižu krompir....

### **Savet**

akalicom uhvatit ivice rolnica da se ne otvori **OBAVEZNO**... Prijatno