

Punjene svinjske rolnice s kajmakom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog filea
- **200 g**kajmaka
- **3**jajeta
- **150 g**rezli
- **200 g**dimnjene slanine
- **200 g**brašna
- **1**kašicicabiljnog zacina
- **po potrebi**ulje
- **po potrebi**soli
- **po potrebi**bibera

Priprema

Svinjske file iseci na tanke šnicle. Šnicle istanjiti tuckom za meso. Zaciniti biljnim zacinom i biberom, pa na šniclu složiti dimljenu slsninu, a preko nje premazati kajmakom.

Svinjsku šniclu sa kajmakom urolati u rolnicu, na svakoj rolnici staviti drvenu cackalicu da ne bi fil iscureo prilikom prženja.

Rolnice uvaljati u brašno, zatim umutiti jaja, svaku rolnicu potopiti u jaja pa u prezle. Svinjske rolnice pohovati u dubokom ulju, prvo s jedne strane pa okrenuti drugu stranu.

Gotove rolnice prebaciti na papirni ubrus da se ocedi višak masnoce. Rolnice punjene kajmakom servirati uz

pire krompir ili sa pomfritom sa sezonskom salatom.

Savet

Svinjske rolnice punjene kajmakom je odličan specijalitet. Kajmak mesu daje lagani i soani ukus. Koristiti provreli kajmak je manje e se istopiti. Prijatno!