

Filovane rolnice od tikvica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2tikvice
- 3jajeta
- **po potrebi** brašno
- **po potrebis**o
- **po potrebi**ulje
- Za fil:
- **250 g**krem sira
- **150 g**šunka salame
- 3fileta pecene paprike

Priprema

Tikvice dobro oprati i oguliti. Uzdužno ih iseci na tanke listove. Listove tikvica posoliti i ostaviti da omekšaju. Zatim tikvice uvaljati u brašno pa u umucena jaja te ih pržiti na vrelom ulju sa obe strane dok ne porumene. Vaditi ih na papirnu salvetu da se upije suvišna masnoca. Ostaviti ih da se ohlade. Za to vreme pripremite fil: šunku i filete paprike iseci na kockice. Posebno umutiti krem sir, beli luk u prahu i zacine po ukusu, dodati šunku i papriku i sve pomešati. Pohovane listove tikvica premazati filom od sira i urolovati. Rolnice pricvrstite cackalicom.

Savet