

Rolnice sa patlidžanom i sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 patlidžana
- 4 lenticulane
- 100 g smrznutog spanaca
- 150 g mocalele
- 150 g kackavalja
- 1 kašica origana
- po ukusu so
- po potrebi mleveni crni biber
- ulje

Za sos:

- 1 glavica crnog luka
- 1 cenbelog luka
- 400 g paradajz pelata

Priprema

Patlidžanu isecite krajeve, pa ga isecite na kriške tanje-ne jako tanke.

Poreajte ih u pleh obložen papirom za pecenje i pecite na 200 stepeni samo da omekšaju. Malo ih prohладите pa uvijte u rolnu.

Za fil slaninu malo propržite ucelo, ohladite i rukom iskidajte na parcice.

U šerpu sipajte ulje, pa malo propržite španac. Posolite ga.

Izrendajte mocarelu i kackavalj pa sipajte u ciniju. Dodajte slaninu, spanac, biber, origano i promešajte.

Na patlidžan stavite po malo fila pa urolajte.

Reajte u pouljen uvec pleh.

Ostatak fila pospite po rolnicama. Zapecite u rerni na 180 stepeni 20 minuta.

Za sos na ulju propržite crni luk, beli zasecite na krupniju parcad i njega ubacite u luk.

Sipajte paradajz pelat, biber, zacin i malo šecera. Kuvajte par minuta.

Na tanjur servirajte rolnice, pa ih prelijte sosom.

Savet