

Rolada sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za roladu:

- **1 konzervatunjevine**
- **1jaje**
- **1 kašikaparmezana**
- **1 kašikaprezli**

I još po želji:

- **maloperšunovog lista**

Priprema

Kako na malo drugaciji nacin pripremiti ribu iz konzerve. Ja sam danas spremila rolat od tunjevine, brzo i jednostavno se sprema, uz povce ili neki sos. odlucite sami ako se odlucite da pripremite. Dakle, potrebna je: 1 konzerva tunjevine od 160 g, 1 jaje, 1 kašika parmezana ili nekog drugog sira, 1 kašika prezli. Sve ostalo je na vama, ja sam dodala sitno iseckan peršunov list, ali dobro idu i iseckane masline ili kapare..... Ako želite vecu roladu, recimo, dve konzerve tune, povecate sastojke. 2 jaja, 2 kašike parmezana... itd. Tunu ocediti od ulja, dodati jaje, parmean, prezle, sitno seckan peršinov list. Pomešati, uzeti papir za pecenje, rukama oblikovati roladu, umotati kao karamelu. Dva puta roladu umotati u alu foliju. U šerpu staviti vodu i spustiti da se kuva oko 40 minuta, na lakšoj vatri. Roladu potom izvaditi, odmotati foliju i papir. Može se jesti topla i hladna.

Savet