

Pohovane rolnice sa taranom

Sastojci

Za taranu (za cetiri osobe):

- 3 jajeta
- oko 450 g brašna
- mast (za prženje)
- 1 manja glavica crvenog luka
- 1 gotova domaca supa (ili skuvana kocka za supu, oko litar supe)

Za rolnice (za cetiri osobe):

- 4 vece tanje šnicle od buta
- 1 manja glavica crvenog luka
- 150 g šampinjona
- 150 g šunke
- biber
- beli luk u prahu
- suvi biljni zacin
- krem sir (za mazanje)

Ostalo:

- jaja za pohovanje
- brašno za pohovanje
- prezla za pohovanje
- ulje za prženje

Priprema

Tarana: Od tri jajeta napraviti taranu. Od pripremljenih 450 g brašna dodajte polovinu, u malo umucena jaja i mesite rukom, postepeno dodavajuci preostalu kolicinu brasna, da dobijete tvrdo testo (kolicina brašna zavisi od velicine jaja, zato dodajte manje brašna, pa polako koliko treba za tvrdo testo, možda ce trebati i više brašna, ako su jaja baš krupna, procenite, bolje da se polako dodaje brašno, postepeno).

Kada umesite, podelite na tri dela, pa opet na stolu mesite, jer testo mora biti tvrdje, pa na rende rendajte testo za taranu, direktno na stolnjak, gde ce se tarana sušiti 1 dan.

Nakon 1 dana, taranu protrljajte kroz dlanove, ako je ostala neka slepljena.

Na malo ulja propržite manju glavicu luka i kad luk postane staklast, na laganoj vatri, dodajte taranu i mešajte. Kada se tarana sjedini sa lukom, dolivajte polako gotovu supu, ako imate, a ako ne, napravite od kocke za supu, jer je ukusnije nego samu vodu da dodajete. Tarana ce da pije vodu, ali pošto je vatra tiha, dodajte po malo supe. Kada tarana nabubri, gotova je. Treba joj oko pola sata.

Rolnice: Šnicle u kesi (da ne prska okolo), izlupajte lagano cekicem za meso, pospite suvim biljnim zacinom, biberom i belim lukom u prahu i u ciniji sa poklopcem, ostavite preko noci u frižideru, (najbolje da to uradite kada umesite taranu, jer tarana stoji 1 dan na sušenju, a meso je ukusnije kad odstoji u zacinama).

Na masti izdinstajte iseckanu glavicu crvenog luka, dodajte seckane šampinjone i kad je gotovo, ostavite da se malo ohladi.

Šnicle izvadite iz frižidera, svaku posebno, namazite krem sirom, šunku isecite na trake i podelite na 4 dela, pa rasporedite na šnicle, i na kraju stavite i fil od šampinjona i luka.

Šnicle uvijajte kao palacinke za pohovanje (levu, pa desnu stranu, pa motajte, da fil ne curi).

Rolnice valjajte prvo u brašno, pa u umucena jaja, zatim u prezlu, pa pohujte u masti na umerenoj vatri, dok ne dobiju, lepu svetlo braon boju. Izvadite ih na ubrus da upiju višak masnoce.

Servirajte rolnice sa taranom. Prijatno.

Recept je poslala Jovanka Blagojevic, Srbobran.