

Crvene rolnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 velikih** crvenih pecenih paprika
- mocarela sir
- pršuta
- **1 dl** pavlake za kuvanje
- **1** jaje
- **malo** mleka
- **malo** prezle
- so
- biber
- brašno

Priprema

Pripremiti sve sastojke :)

Paprike oljuštiti i preseći po dužini. Svaku papriku namazati senfom, posoliti i pobiberiti, staviti list pršute i krišku mocarele.

Uviti u rolnicu, uvaljati u brašno i slagati u nauljenu vatrostalnu posudu. Isto uraditi sa ostalim paprikama. Kad smo sve složili, paprike pospemo sa dve kašike prezle, i stavimo mocarelu iseckanu na kockice. Stavimo u rernu na 220 C oko 10 minuta

U meuvremenu umutimo malo mleka sa 3 kašike brašna, dodamo 1 dl pavlake za kuvanje i 1 jaje, izvadimo

paprike i prelijemo ih, pospemo peršunom i vratimo u rernu da se dopece.

Prijatno :)

Savet