

Punjene rolnice od krompira



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **250 g** pileceg filea
- **100 g** mladog luka
- **300 g** brašna
- 2 jajeta
- **malo** soli
- 1 prašak za pecivo
- 1 **kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Krompir skuhati, ohlaen krompir oguliti, izgnjeciti. Smjesi dodati 2 jaja, so, prašak za pecivo, i brašno. Smjesu dobro izjednaciti. Od dobivene smjese praviti kuglice velicine oraha, iste ili približne velicine. Pripremimo fil od 250 g sitno isjecenih pilecih prsa, koje propržimo na maslinovom ulju s sitno sjeckanim mladim lukom i mješavinom zacina po ukusu. Na radnoj površini razvaljati predhodno napravljeno tijesto od krompira i na jedan kraj stavljati dio fila, zarolati i peci na vrelom ulju na srednjoj temperaturi.

Savet