

Rolnice sa džigericom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g džigerice
- 2 glavice crnog luka
- 1 vezica peršuna
- 3 cešnja belog luka
- 1 kokošija pašteta
- 250 g lisnatog testa
- biber
- so

Priprema

Džigericu iseckati na što sitnije delice i pržiti sa crnim lukom, iseckanim na sitne kockice. Kada džigerica omekša, dodati sitno iseckan beli luk, peršun i kokošiju paštetu. Sve to još malo pržiti, pa posolit i pobiberiti po ukusu. Lisnato testo odmrznuti, razviti ga oklagijom u koru debljine tupog dela noža, pa ga seci na male kvadrate. Na sredinu svakog kvadrata staviti nadev, oblikovati rolnice, reati ih u podmazanu tepsiju i peci na umerenoj temperaturi. Služiti dok su tople uz kiselo mleko ili jogurt.