

## **Rolnice od lisnatog testa**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** praznih pastetica
- **1 kesica** kecapa
- **oko 200 g** suhomesnatog
- **nekoliko** kiselih krstavcica
- **1** jaje

### **Priprema**

Kada se paštetice malo opuste, uzmite jednu i razvijte je kao koru sa oklagijom. U zavisnosti koliko je rastanje presecite na 2 ili 3 dela. Svaki filujete sa kecapom, suhomesnatim i krstavcicem. Ivice namažete sa umucenim jajetom i uvijete u rolnicu i pritisnite krajeve. Ostatkom umucenog jaja premazite rolnie odozgo, reajte u pleh i pecite dok ne porumene.

### **Savet**