

Posne rolnice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za rolnice:

- **10** kora za pitu
- **1 konzervat** tunjevine
- **4** barene šargarepe
- **300 g** barenog pirinca
- **100 g** posnog dimljenog kackavalja
- **2 glavice** crnog luka
- **po potrebi** ulje za prženje
- suvi biljni zacín
- biber
- crvena paprika

Priprema

Crni luk propržiti pa dodati bareni pirinac, seckanu barenu šargarepu, zacíniti i skloniti da se malo prohladi. Zatim dodati tunjevinu i narendan posni dimljeni sir.

Svaku koru iseci na pola i svaku polovinu filovati prethodno spremljenim filom. Urolati koru kao sarmicu i pržiti kratko dok ne porumeni sa svih strana. Poslužiti sa slatkim cili sosom.

Savet