

Rolat sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- **4** šnicle od svinjskog buta
- **300 g** pecuraka
- **2** crna luka
- **1** šargarepa
- **1** cenbelog luka
- zacin
- so
- biber

Priprema

Šnicle izlupati i zaciniti. Crni i beli luk iseckati sitno, šargarepu narendati, a pecurke iseci na listice. U tiganj staviti da se prži luk i šargarepa, pa kada luk dobije zlatnu boju dodati pecurke. Pržiti dok voda ne ispari potpuno i onda zaciniti. Na svaku šniclu staviti nadev od pecuraka i urolati. Šnicle uviti u foliju i peci u rerni. Kada se potpuno ohladi seci na odgovarajucu parcad.

Savet