

## **Rolnice sa pecurkama**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za predjelo:**

- **300** gšunke
- **250** gpecuraka
- **1** kašikakecapa
- **1** glavicacrnog luka
- **2** dlkisele pavlake
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja**

### **Priprema**

Pecurke iseci na listice pa dinstati na ulju. Filovati šunku kao palacinke i poredjati u podmazan sud.

Na istoj masnoci na kojoj su se dinstale pecurke dodati kecap, iseckan crni luk, so i biber. Skloniti sa vatre, umešati kiselu pavlaku i premazati šunku.

Zapeći u rerni 15-ak minuta.

### **Savet**