Posne rolnice sa sojom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za nadev:

- **2 šolje (za belu kafu)**soje
- **200 g**svežih šampinjona
- **1 veca glavica**crnog luka
- crni luk
- praziluk
- šargarepa
- peršun

Za kore:

- **500 g**kora za pitu
- **2 šolje (za belu kafu)**kisele vode
- **1/2 šoljice**ulja

Priprema

Potopiti soju u vrucu vodu i ostaviti da ostoji 10 minuta. Prodinstati šampinjone. Na vrelom ulju propržiti sitno seckan crni luk i praziluk, dodati rendanu šangarepu i prziti dok ne omekša. Dodati šampinjone i ceenu soju i pržiti još nekoliko minuta. Dodati zacine po ukusu i seckani peršun. Svaku koru prskati kiselom vodom i uljem. Presaviti na pola, pa po sredini staviti nadev. Opet preklopiti koru sa obe strane i uviti u rolnicu. Reati u podmazan pleh. Peci oko 30 minuta na temperaturi od 250'C.

Savet