

## Prolecne rolnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cešnj**abelog luka
- **1 kašicica**izrendanog ?umbira
- **1 komad**pileci file
- **1 manja** tikvica
- **1/4**kupusa
- **2 šargarepe**
- **1 kašika**soja sosa
- **1 kašicica**šecera
- **200 ml**kisele pavlake
- so, biber, cili u prahu
- **1**jaje (za premazivanje)

## Priprema

Isecen crni luk na rebarca pržiti na zagrejanom ulju u odgovarajucoj posudi ili voku. Kada malo omekša dodati sitno iseckan beli luk i ?umbir. Zatim dodati meso iseckano na kockice ili samleveno, kupus isecen na rebarca, tikvice i šargarepu isecenu na trake. Promešati, dodati soja sos i dinstati uz povremeno mešanje. Zaciniti solju, biberom i cilijem u prahu. Kada voda ispari, dodati šecer, promešati i skinuti sa ringle. Ostaviti da se ohladi i u ohla?eno umešati kiselu pavlaku.

Na tri tanke kore rasporediti cetvrtinu fila, posuti izrendanim kackavaljem i urolati.

Staviti na prethodno pripremljen pleh, premazati jajetom i peći na 200 C do zlatno-žute boje.

### **Savet**

Možete praviti i male rolnice od jedne kore ili praviti jastučiće. Povrće možete staviti po izboru, potrošiti ono povrće koje imate u vašoj kuhinji bez određene gramaže. Recept je inspirativan.