

Pilece rolnice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **100 g**blitve
- **2**paprike
- **100 g**kackavalja
- **100 g**šunke
- **1 kašik**azacina

Za prženje rolnica:

- **2 kašike**integralnog brašna
- **1/2 kašice**aleve paprike
- **1 kašic**azacina
- **1/2 kašice**miroije

Priprema

Iseci šnicle i pomalo ih izlupati tuckom, zaciniti zatim na svakoj šnicli (ja sam imala 4 vece šnicle) staviti iseckanu blitvu preko blitve staviti šunkaricu, zatim štapic kackavalja i štapic paprike (ja sam imala kiselu papriku pa sam nju isekla, a može i sveža). Sve uviti u rolat i ako je potrebno zakaciti cackalicom.

U posudi u kojoj cemo da valjamo rolnice stavimo dve kašike integralnog brašna, pola kašicice aleve paprike, malo bibera i jednu kašicicu zacina i pola kašicice miroije, sve dobro izmešati pa rolate valjati u tu praskastu smesu.

Pržiti rolatice na tihoj vatri dok ne dobiju zlatnu boju. Ohladiti ih pa seci u rolate.

Savet

Dekorirati po izboru. Ovo moze da bude i veoma lepo i glavno jelo sa dodacima.