

Rolnice od omleta i kobasice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **malomleka**
- **1 kašik**brašna
- **100 g**sitnog sira
- **1 prut**kobasice
- **1/2** crvene paprike
- **1 manja glavica**crnog luka
- **malosoli** i bibera

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani luk i papriku. Umutiti jaja sa malo mleka, dodati brašno i dobro izmešati. Staviti biber i so. Umešati prženi luk i papriku. Zagrejati malo ulja, pa sipati pola smese, pržiti je sa obe strane. Ponoviti sa preostalom smesom. Svaki omlet posuti sitnim sirom i zarolati. Kobasicu iseci na tanke šnite i svaku rolnicu omleta uviti u šnitu kobasice. Pricvrstiti cackalicom. Peci u rerni oko 10 minuta na 200 C.

Savet