

Rolnice od pirincanih kora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 manje glavice** crnog luka
- **nekoliko češnja** belog luka
- **500 g** pileceg mesa
- **100 g** šampinjona
- **malosoli**
- **malosuvog** bosiljka
- **8 komada** pirincanih kora
- **2 dl** ulja

Priprema

Pripremiti crni i beli luk, iseci ga na rebarca.

Pilece meso iseci na sitne komadice.

Šampinjone ocistiti i iseci na listice.

Staviti ule u posudu i staviti na ringlu da se zagreje, prvo sipati luk, malo ga prodinstati, onda dodati meso i šampinjone. Dodati šoljicu vode i dinstati da meso omekša. Pri kraju prženja dodati so i narezan beli luk i bosiljak.

Pirincane kore pažljivo razdvojiti. Pripremiti posudu sa mlakom vodom lagano provuci koru kroz vodu kako bi omekšala.

Omekšalu koru odmah filovati pripremljenim filom i oblikovati rolnicu. Gotove rolnice redjati u podmazanu ciniju gde ce se zapeci.

Kada utrošite materijal poredjane rolnice prelijte mešavinom 1/2 šoljice vode i 3 kašike ulja. Staviti u zagrejanu rernu i zapeci dvadesetak minuta na 200 stepeni.

Savet

Mogu se služiti tople i hladne