

# **Prolecne rolnice na moj nacin**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6 komadakora za pitu**
- **100 gpileceg belog mesa**
- **1šargarepa**
- **2zelene paprike**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 šoljicakukuruza šecerca**
- **6 listaspanaca**
- **6crnih maslina**
- soja sos
- **1 cenbelog luka**

### **I još:**

- kecap
- majonez
- origano

## **Priprema**

Povrce iseci na tanke trakice. Na maslinovom ulju propržiti povrce i meso. Pred kraj prženja zaciniti origanom i soja sosom.

Svaku koru poprskati sa malo ulja i dodati na pocetku kore dve kašike fila. Od svake kore praviti rolnice.

U podmazan pleh reati rolnice. Peci 10-15 minuta dok ne porumene. Mogu se i pržiti 2-3 minuta u dubokom ulju.

U posudicu za sos pomešati po nekoliko kašicica kecpa i majoneza sa origanom. Ukrasiti listom peršuna.

## **Savet**

Možete koristiti i drugo povre po Vašem ukusu.