

****Ribic* u umaku sa lisnatim rolnicama***



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komada** svinjskog ribica
- **200 g** šunke
- **250 g** lisnatog testa
- **4** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **malosoli** i bibera
- **malosoj** a sosa
- **2 dl** belog vina
- alu-folija

Priprema

Krompir oguliti, iseci i skuvati u šerpi. "Ribic" oprati i osušiti, pa lepo usoliti i pobiberiti i premazati soja sosom i vinom. Šunku iseci na listice, pa poreati na alu-foliju i tako umotati meso. Ostatak vina uz dodatak soja sosa i malo vode sipati u vatrostalnu posudu i staviti zamotano meso. Rernu zagrejati na 200 C i peci meso oko 50 minuta. Kada je krompir kuvan dodati ga u tiganj u kome se dinstaju luk, pa sve zajedno pomešati, posoliti i izdinstati. Lisnato testo razviti na površini, pa na jedan kraj dodati dinstani krompir i uviti u rolat. Iseci na deblje komade. Premazati soja sosom i peci u rerni oko 20 minuta. Servirati uz tecnost "umak" koja je ostala u vatrostalnoj posudi.

Savet