

Šarene rolnice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** palacinki
- **100 ml** kecapa
- **150 g** šunke
- **1 glavic** crnog luka
- **3,5 dl** supe
- **2 kašike** kisele pavlake
- **200 g** šampinjona
- **1 šargarepa**
- **50 g** brašna
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Svaku palacinku premazati kecapom i staviti po dva parceta šunke. Uviti ih i staviti u rernu da se greju na 100 stepeni. Na zagrejanom ulju proržiti sitno seckan crni luk, šargarepu i šampinjone. Zatim dodati brašno, supu i pavlaku, zaciniti i kuvati dok se sos ne zgusne. Tople palacinke preseći na pola, poreati na tanjir i poslužiti uz sos.

Savet