

Rolnice sa mesom i taranom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **400 g**mlevenog mesa
- **150 g**tarane
- **1 glavic**acrnog luka
- **1** crvena pecena paprika
- **1**jaje
- **1 kašic**icacrvene zacinske paprike
- **100 ml**ulja
- **malos**uvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Taranu obariti u slanoj vodi, pa ocediti od viška tecnosti. Crni luk i papriku sitno naseckati. Od date kolicine ulja sipati malo u posudu za prženje, dodati luk i propržiti, a zatim dodati mleveno meso. Dinstati uz povremeno dolivanje vode dok meso ne omekša, dodati zatim papriku, promešati, propržiti, pa dodati taranu, jaje i zacine po ukusu. Sve lepo izmešati i sjediniti.

Pleh za pečenje podmazati uljem. Slagati po dve kore jednu na drugu i iseci na 3 dela. Na svaki deo staviti po kašiku fila, pa bocne stranice preklopiti i na kraju urolati. Tako ponavljati dok se ne utroši sav materijal.

Poslagane pitice reati u pleh i premazati mešavinom mleka i ulja. Peci u rerni zagrejanom na 200 C nekih 30-35 minuta, dok lepo ne porumeni. Pecene pitice izvaditi iz rerne, poprskati vodom i prekriti kuhinjskom salvetom. Ostaviti da malo tako odstoje pre služenja. Poslužiti uz sir ili kiselu pavlaku

Savet