

Rolnice od tikvica i cevapa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cevape:

- **300** gmlevenog mesa
- **1** jaje
- **1 kašik** brašna
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

I još:

- **2** tikvice
- **150 g** kackavalja
- **200 g** slanine

Priprema

U mleveno meso umešati jaje, brašno i zacine. Od smese praviti manje cevape i pržiti na ulju.

Tikvice tanko iseci po dužini i grilovati ih da malo omekšaju.

Slaninu iseci takođe na tanke šnite. Na šnitu slanine staviti grilovano parce tikvice, posuti rendanim kackavaljem, zatim staviti cevap i urolnati.

Krajeve pričvrstiti čačkalicom. Isto uraditi i sa ostalim sastojcima. Rolnice režati u vatrostalnu činiju. Posuti ih sa malo rendanog kackavalja i zapeci u rerni.

Savet