

Spring rolls



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7kora
- 1jaje
- 3 **kašikemleka**
- ulje za prženje

Fil:

- 2crvene paprike
- 1ljuta paprika
- 3šargarepe
- 1 **glavica**crnog luka
- 200 **ml**vode
- **po ukusu**soli i bibera
- 2 **kašikesenfa**
- 2 **kašikemajoneza**
- 1 **kašikacilija**

Priprema

Ocistimo i iseckamo luk. Proporzimo ga na malo ulja.

Paprike ocistimo i isecemo na trakice. Šargarepu oljuštimo i isecemo isto na trake. Ljutu papriku ocistimo i isecemo na kolutove. Kada se luk uprži dodamo povrce.

Nalijemo vodu i kuvamo 10 minuta. Posle dobro ocedimo vodu, zacinimo po ukusu i dodamo cili senf i majonez. Dobro promešamo.

Kore secemo na pola, na svaku polovinu stavimo fil.

I urolamo. Tako radimo sa svim korama.

Umutimo jaje sa mlekom pa svaku rolnicu dobro premažemo. Zagrejemo ulje i pržimo rolnice vrlo kratko. Brzo porumene.

Vadimo ih na salvetu da se ocedi višak ulja.

Prijatno :-)

Evo presek rolnice.

Savet

:-)