

Rolnice sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **400 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **150 ml** kisele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** ulja
- so
- zacín

I još:

- **1** jaje
- **mal** ulja

Priprema

Na malo ulja propržiti i prodinstati mleveno meso, oko 5 minuta. Posoliti, dodati zacín. Kad se prohladi dodati ulupano jaje i prašak za pecivo. U vodu staviti ulje i promešati.

Odvojiti po 3 kore za jedan rolat. Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i kisele vode. Na trecu koru staviti meso.

Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pečenje. Ulupati jaje, preliti rolate.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Pecene rolate ostaviti da se prohlade, iseci ih i poslužiti.

Prijatno!

Savet

Možete staviti i glavicu crnog luka koju biste sitno iseckali i propržili sa mesom.