

## **Rolnice od patlidžana**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 srednja patlidžana**
- **4 cenabelog luka**
- **1/2 šoljeoraha**
- **1 vezá** peršuna
- **1veca šargarepa**
- **200 mlkisele pavlake**
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašikemaslinovog ulja**

### **Priprema**

Nadev za punjenje patlidžana pripremiti mešanjem svih sastojaka. Narendati šargarepu, orahe sitno iseckati ili samleti, iseckati peršun i posoliti. Dobro promešati i ostaviti u frižider dok se ne pocne sa punjenjem patlidžana. Patlidžan iseci na tanje šnite po dužini, zbog toga je potrebno da patlidžani budu duguljastog oblika. U vecem tiganju na ugrejanom maslinovom ulju propržiti beli luk isecen na listice tek da pusti aromu, pa dodati šnite patlidžana. Pržiti ih sa obe strane dok ne dobiju zlatno-smeu boju. Patlidžan posoliti tek nakon prženja. Pripremljenim nadevom filovati šnite patlidžana, umotati u rolnice i poslužiti, mada su još ukusnije ako odstoje preko noci u frižideru.

### **Savet**