

Punjene rolnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** šnicli srednje velicine
- (pilecih ili svinjskih, a može i mešano)
- **200** g šunke
- **200** g kackavalja
- **200** g mesnate slanine
- **nekoliko kašičica** senfa
- **po ukusu** so
- biber
- suvi biljni začini

Priprema

Šnicle izlupati tuckom za meso, a zatim ih natrljati solju, biberom i suvim biljnim začinom.

Svaku šniclu sa jedne strane premazati senfom.

Na jedan kraj šnicle poreati kackavalj i šunku koje ste prethodno isekli na štapice.

Zatim šnicle pažljivo urolati.

Oko svake rolnice obmotati po jedan režanj mesnate slanine i pricvrstiti cackalicama.

Ovako pripremljene rolnice poreati u vatrostalnu posudu obloženu pek-papirom.

Pokriti aluminijumskom folijom, pa peci oko sat vremena u zagrejanj rerni na 220 stepeni. Pred kraj pecenja skloniti foliju i ostaviti da se malo zapece.

Poslužiti uz kiselu papriku i krastavcice.

Savet