

## ***Rolnice od tikvica***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 tikvice
- 1 konzerva tunjevine
- 1 manja glavica crnog luka
- 1 šakaprezli
- 1 jaje
- 50 grendanog kackavalja
- malo soli
- biber

### **Priprema**

Iseci tanko 40 šniti tikvica po dužini (ljuštilicom), a ostatak iseci na trakice. Crni luk iseci na sitne kockice.

Tikvice koje su isecene na trakice, staviti da se dinstaju sa lukom na malo ulja. Dinstati samo par minuta. Staviti u posudu dinstano povrce, dodati jaje, tunjevinu (oceenu od ulja), prezle i narendan kackavalj. Sve sjediniti štapnim mixerom. Posoliti i pobiberiti fil.

Položiti šnitu tikvice na sto, na jedan kraj staviti kašiku fila pa urolati.

Zamotuljke poreati jedne uz druge u vatrostastalnu ciniju (tako se neće odmotavati), posuti ih prstohvatom prezli da bi tikvice bile hrskave. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 C. oko 20 minuta. Može se poslužiti i toplo i hladno.

## **Savet**

Može se služiti toplo, ali i hladno, pa u zavisnosti od toga je ili toplo ili hladno predjelo, ukusno je svakako.  
Prijatno :-)