

Rolnice od tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2tikvice**
- **1 konzerva tunjevine**
- **1 manja glavica crnog luka**
- **1 šakaprezli**
- **1jaje**
- **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 nece odmotavati), posuti ih prstohvatom prezli da bi tikvice bile hrskave. Peci u rerni zagrejanoj 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 :-)