

## ***Punjene mesne rolnice***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjskog mesa (isecenog na šnicle)
- **2** **barenajajeta**
- **2** jajeta
- **1** **kriškahleba**
- **2** **cena** belog luka
- **2** **kašike** peršuna
- **100 g** suvog vrata
- **1** **kašicica** soli
- **1** **kašicica** bibera
- **20 g** putera

### **Priprema**

Obariti 2 jaja pa ih iseci na kockice, takoe i suvi vrat, beli luk i peršun iseci na kockice. U ciniju staviti 2 jaja, isecena barena jaja, suvi vrat, beli luk, peršun i izmrviti krišku hleba (koju smo prethodno pokvasili i ocedili). Zaciniti i promešati da se sve sjediniti, ako je smesa retka(tecna), dodati malo prezli. Isecene šnicle rastanjiti cekicem za meso i zaciniti.

Na meso staviti 2-3 kašicice fila i urolati ga.

Rolnice poreati u vatrostalnu posudu prethodno namazanu puterom, pa i njih premazati puterom.

Peci u zagrejanj rerni (sa poklopcem ili alu-folijom) na 200 C oko 20 minuta, zatim skinuti poklopac i peci još

10ak minuta dok ne porumeni. Služiti uz prilog, sos, salatu po želji.

### **Savet**

Ukusno, brzo i jednostavno. Umesto suvog vrata se može koristiti bilo koje dimljeno meso, kobasica, slanina...  
Prijatno :-)