

Zorine socne rolade



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 curecih šnicli
- 4 šargarepe
- 2 glavice crnog luka
- 1 pakovanje šampinjona
- senf
- pavlaka
- so
- biber
- dimljena slanina

Priprema

urece šnicle namazati pavlakom.

Zatim premazati senf.

Luk, šargarepu, pecurke, so, biber pržiti na teganju dok omekša. Zatim ostaviti da se ohladi jedno 5 minuta i stavljati smesu na šnicle.

Dodati malo suve kobasice za slast.

Rokovati meso i oko mesa slaninu. Pripremiti tiganj ulje i margarin za dva prsta odsecite i ubacite pržite oko 5 minuta da se malo zapece. Nemojte na jaku vatru.

Potom pripremiti tepsiju i reati rolnice.

Kad su sve rolnice gotove prelitati sosem za pecenje ili neki po želji.

Peci na 250C oko 25 minuta otprilike.

Servirati uz rižu krompir....

Savet

akalicom uhvatiti ivice rolnica da se ne otvori OBAVEZNO... Prijatno