

Kineske rolnice



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za nadev:

- **200 ml** jogurta
- **1** jaje
- **50 ml** ulja

Za fil:

- **300 g** makarona
- **300 g** mlevenog mesa
- **100 g** svežih šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **2** jajeta
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biljni začini
- **po potrebi** ulje

Za pohovanje:

- **3** jajeta
- **200 ml** mleka
- **180 g** brašna

Ostalo:

- **500 g** kore za pitu
- **po potrebi** ulje

Priprema

Na malo ulja upržiti luka pa dodati mleveno meso, saseckane šampinjone, so i zacin.

Dok se meso dinsta skuvati makarone, oprati ih i ispasirati. Ispasirane makarone dodati u dinstano meso Ostaviti da se ohladi jaja pa izjednaciti fil.

Za nadev: Umutiti jaja pa dodati jogurt i ulje.

Na odgovarajucu površinu staviti jednu koru, pa je poprskati nadevom, staviti drugu koru poprskati nadevom pa ih presaviti na pola. Na ivici presavijenih kora staviti malo nadeva i pripremljenog fila.

Tako pripremljene kore uviti u rolat pa preseći na 4 rolnice. Postupak ponoviti sa ostalim korama i filom.

U odgovarajucu šerpu sipati ulje i zagrijati pa svaku rolnicu kašikom staviti u pripremljenu smesu za pohovanje i pržiti sa obe strane.

Pržene rolnice stavljati na papirni ubrus da bi upio višak masnoce.

Savet