

Praške rolnice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 šargarepa**
- **1 vezica** peršuna
- **2** krompira
- **1** jaje
- **2** parчета hleba
- **1/2 d** mleka
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** suvi biljni zahtev
- **1/2 kašičice** crvene mlevene paprike
- **250 g** praške šunke
- **250 g** kackavalja

Priprema

Crni luk, šargarepu, krompir i peršun sitno iseckajte, pa sve to sjedinite sa mlevenim mesom, pa dodajte jaje. Hleb potopite u mleko, dobro ga ocedite, izmrвите pa i to dodajte u prethodnu smesu. Zacinite po ukusu, dodajte crvenu mlevenu papriku.

Dobro sjedinite rukama i ostavite pola sata da odstoji u frižideru.

Na sredinu svakog listica praške šunke stavite kašiku pripremljenog fila pa šunku urolajte u rolnicu, tako što

cete prvo preklopiti po malo šunke sa svake strane, a onda je urolati.

Gotove rolnice reajte u uljem podmazan pleh i pecite na 200 stepeni 45 minuta.

Kada je peceno na svaku rolnicu stavite po parce kackavalja i vratite još par minuta u rernu da se sir otopi.

Rolnice služite uz pire krompir i paradajz ili svežu zelenu salatu.

Savet