

Filovane rolnice



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pecene paprike
- **16**tankih listova šunke
- **1**manja zelena paprika
- **180 g**krem sira
- **1**kašikasoka od limuna
- **1**kašikarendane kore od limuna
- **po ukusu**bosiljak
- **po potrebi**origano
- **po potrebi**mešavine zacina
- **100 g**maslina bez košcica
- **2**kašike
 - **1**ulja

Priprema

Pecene paprike ocistiti od peteljki i semena, pa uzdžno iseci na cetvrtine. Salatu takoe ocistiti i iseci na šire trake. Posebno sjediniti krem sir, sok i koru limuna. Dodati origano, bosiljak, 2 kašike ulja i zacine po ukusu te promešati. Trake od paprika dobro ocediti. Preko šnita paprika naneti listove šunke, premazati ih filom od sira, prekriteri trakama zelene salate i urolovati. Na cackalice nabosti masline te njima pricvrstiti rolnice kako se ne bi odmotale.

Savet