

Rolnice od belog mesa (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za rolnice:

- 1 pileceg belog mesa
- 1 domaca kobasica
- 3 **kašike** graška
- 2 šargarepe
- 2 kisela krastavaca
- 250 g kackavalja

Za pohovanje:

- **po potrebi** brašna
- jaja
- prezle
- ulje

Priprema

Skuvati celu šargarpu i grašak. Ocediti i ohladiti. Iseci šargarepu i krastavce na uske i tanke trakice. Sir izrendati. Meso iseci na vece šnicle i pomocu prozirne folije izlupati (jedna folija ispod, a druga preko mesa). Skinuti gornju foliju, posoliti meso, na sam kraj staviti malo sira, preko komadic kobasice, trakicu šargarepe, nekoliko zrna graška, trakicu krastavca, opet malo sira i pomocu folije saviti malo bocne strane i onda sa prednje strane uviti rolnicu. Ostaviti je umotanu u toj foliji. Ponoviti sve isto sa svakom rolnicom. Tako uvijene u foliji držati sat vremena u frižideru. Pre pohovanja skinuti foliju.

Za pohovanje jaja dobro umutiti. Svaku rolnicu provuci kroz brašno, istresti višak pa staviti u umucena jaja i posle toga u prezlu. Pohovati na vrelom ulju u tiganju. Pržene rolnice slagati na pek papir da upije masnocu. Servirati uz salatu i prilog po svom izboru.

Savet