

Rolnice od patlidžana



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** patlidžan
- **2** svežepaprike
- **200 g** pileceg belog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **100 g** kisele pavlake
- **po ukusu** so
- **po ukusu** ulje
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **50 ml** vode

Priprema

Pilece meso isecemo na tanku parcad, posolimo i pobiberimo. Patlidžan oljuštimo, posolimo i isecemo na što tanju parcad po dužini. Ostavimo da odstoji jedan sat da iseceni listovi patlidžana omekšaju. Na svaku parcu patlidžana stavimo parcu pilettine i urolamo, pravimo male sarmice. Paprike i crni luk isecemo na krupniju parcad i posolimo. Vatrostalnu ciniju pouljimo, poreamo rolnice i nanesimo parcad paprika i crnog luka. Prelijemo pavlakom i sipamo 50 ml vode. Pecemo 30 minuta u rerni zagrejanjoj na 200C.

Savet