

Punjene rolnice od krompira



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **3** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **250 g** mlevenog mesa
- **1/2 struka** praziluka
- **100 g** kackavalja
- **po potrebi** brašno
- **200 g** prezli
- **po ukusu** so, zacini, biber
- **1** dlulja

Priprema

Krompir obariti u slanoj vodi. Ocediti ga i ispasirati. U pasirani krompir dodati jedno jaje i prašak za pecivo a potom dodavati brašno dok se ne dobije tvrže testo. Na malo ulja propžiti meso, dodati praziluk te i njega propržiti. Prohladiti, dodati rendan kackavalj i zacine i sve dobro promešati. Od testa od krompira napraviti vecu pljeskavicu i na svaku stavljati po kašiku fila. Prekriti fil testom i formirati rolnicu. Punjene rolnice uvaljati u brašno, preostala dva umucena jaja i na kraju u prezle. Pržiti ih na vrelom ulju dok ne porumene. Ohlažene rolnice ukasiti majonezom.

Savet