

Rolnice sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanjakora** za pitu
- **4vece** jabuke
- **10-12 kašika**šecera
- **1-2 kesice**cimeta
- **2jajeta**
- **150 g**prezle

Priprema

Svaku koru za pitu podeliti na pola. Jabuke oljuštiti i izrendati. Na sredinu prepolovljene kore za pitu staviti po jednu ravnu kašiku šecera. Preko šecera posuti rendane jabuke, a zatim i malo cimeta.

Krajeve kore lepo uviti da fil ne bi curio tokom prženja, a onda koru presaviti još par puta da se dobije manja rolnica. Postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Svaku rolnicu provuci kroz umucena jaja i uvaljati u prezle. Pržiti ih na dobro zagrejanom ulju dok ne porumene sa svih strana.

Odlagati na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce.

Savet