

Rolnice od šargarepe



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3vece šargarepe**
- **2 cenabelog luka**
- **300 gpecuraka**
- **1 dlkisele pavlake**
- **100 mlulja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **po ukususu**

Priprema

Šargarepe operite i ogulite birajte što deblje i vece šargarepe pa ih pilerom iseci na tanke trake. Crni luk sitno iseckati i prodinstati na ulju, dodati sitno seckane pecurke, kiselu pavlaku i so. Ostaviti da se krcka oko 15 minuta na kraju dodati seckan beli luk. Ostaviti da se ohladi. Reati od 3 do 4 trake šargarepe, jednu do druge, premazati filom i urolati. Ako se razdvajaju ucvrstiti cackalicom. Ukrasiti po ukusu.

Savet