

Punjene rolnice od belog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** vece šnicle od belog mesa
- **12** listova šunkarice
- **4** tanka listica dimljene slanine
- **8** tankih listova secene šargarepe
- **12** tanjih štapica trapista
- **po potrebi** so
- **po potrebi** suvi biljni zacin

Prilog:

- **1** pakovanje smrznutog graška
- **1/2** praziluka
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **1** veka šargarepa izrezana po dužini

Priprema

Svaku šniclu malo izlupati, posoliti i pobiberiti. Na svaku staviti po tri lista šunkarice, po jednu šnitku slanine, dva lista šargarepe i po tri štapica trapista.

Svaku šniclu uviti u rolnicu i sa koncem napraviti mrežicu koja će držati meso umotano. U tiganj sipati malo ulja, ugrijati pa dodati rolnice. Pržiti ih sa svih strana da dobiju boju.

Tada dodati malo vode, biljnog zacina, jednu vecu šargarepu isecenu po dužini na tanje listove i poklopljeno kuvati dok sve ne bude gotovo. Rolnice izvaditi, prohladiti i skinuti konac.

U isti tiganj dodati grašak, dinstati poklopljeno dodavajući po potrebi kašiku - dve vode i pri kraju sa strane staviti iseceno pola praziluka i kratko prodinstati. Servirati uz ren pomešan sa rendanom šargarepom i somunom sa maslinama ili nekom drugom salatam.

Savet