

## **Mini rolnice sa topi sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** manjih svinjskih šnicli
- **po potrebiti** sir (za sendvice)
- **po potrebiso**
- **po potrebibiber**
- **po potrebiulje**

### **Priprema**

Šnicle dobro izlupati preko folije, pa na šniclu staviti traku Topi sira, urolati i cackalicom ucvrstiti rolnicu. Uraditi sa svim šniclama isto pa svaku uvaljati u malo brašna, istresti i staviti u tiganj sa malo zagrejanog ulja. Rolnice okretati da sa svih strana dobije lepu boju. Onda dodati malo vode, poklopiti i dinstati dok šnicle ne budu gotove i dok ne ostanu bez tecnosti. Posoliti i pobiberiti. Služiti vruce uz krompir pire ili neki drugi prilog i salatu.

### **Savet**