

Punjene rolnice od mlevenog mesa



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** jajce
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **3 kašike** prezli
- **150 g** tankih listova suvog vrata
- **150 g** listica kackavalja
- **po ukusu**
- **po potrebi** ulje

Priprema

Mleveno meso sjediniti sa sitno seckanim crnim lukom, peršunom, jajetom i prezlom. Dodati malo soli po ukusu i dobro izmešati da bi se dobila ujednačena smesa. Smesu podeliti na 8 delova. Na dasku naneti providnu foliju pa preko nje istanjiti jedan deo mesnog fila. Preko mesa naneti listove kackavalja i suvog vrata. Bocne stranice preklopiti 1cm prema sredini, te urolati meso pomocu providne folije. Na isti nacin od preostalog materijala oblikovati još rolnica. Na zagrejanom ulju pržiti ih dok blago ne porumene.

Savet