# *Rolat sa tikvicama (2)*

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Za rolat:**

- **150 g**rendane tikvice
- **2**jajeta
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **malo**seckane paprike
- **malo seckane**cili papricice

**Fil:**

- **50 g**pica šunke
- **80 g**svežeg sira
- **1 kašika**pavlake
- **malo**peršunovog lista
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1 kašika**ajvar ili pinura

**Za pecenje**

- **1 kašicica**ulja

## Priprema

Tikvicu sitno izrendati, (ako je veca izvadite sredinu, gde su semenke) posoliti i staviti u cediljku da se višak tecnosti ocedi. Potom još dobro rukama ocediti. U tanjir staviti tikvice, jaja, so, biber, papriku, sve promešati. Tiganj staviti na šporet da se zagreje (morate imati tiganj za koji se nece zalepiti), nekoliko kapi ulja i sipati smesu, kašikom rasporediti po tiganju kao palacinku. Peci na laganoj vatri, povremeno malo dignite i pogledajte. Kad je donja strana pecena, stavite tanjir i preokrenite palacinu. Sa tanjira vratite palacinku nazad u tiganj i dopecite još gornju stranu. Ako volite hrskavo, jace je ispecite. Salamu sitno iseckati, (možete dodati sve šta volite) dodati sir, ako je sir kremast nije potrebno dodavanje pavlake, kod mene je više zrnast. Posoliti po ukusu. Rolatic premazati sa pinjurom/ajvarom, preko fil sa sirom, izravnati i urolati. Ostaviti u frižider. Služiti uz salatu.

Tikvice sitno izrendati i ostaviti da se cede.

Dodati sve sastojke i promešati... Ovde se vidi koliko sam ja paprike naseckala.

Tiganj ugrejati, dodati ulje i izliti smesu, oblikovati palacinku.

Uz pomoc tanjira preokrenuti.

Napraviti fil.

Pecenu palacinku prvo premazati pinurom ili ajvarom pa filom.

Sve izravnati i urolati i u frižider.

## Savet