

Rolnice sa prilozima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za rolnice:

- **500** gkora za pitu
- **400-500** gmlevenog juneceg mesa
- **1/2**praziluka
- **1**šargarepa
- **1** dlmešavine ulja i vode
- **po potrebi**ulje za przenje rolnica
- **po ukusu**so
- **po ukus**ubiber
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Prilozi:

- **300** gbelog sira
- **mala teglica**ajvara
- **mala teglica** kiselih krastavcica
- **1** cašakisele pavlake (180 ml)
- **1/2** **kesicemajoneza**
- **malobibera**
- **1/2**zelene paprike za dekoraciju

Priprema

Prvo napraviti fila tako što meso ispržimo sa prazilukom (po želji beli ili zeleni deo). Kad meso promeni boju dodati i rendanu šargarepu i zacine. Sipati fil u cediljku i ostaviti da se dobro ocedi (bar pola sata). Ovo je vazno

da bi rolnice bile hrskave, a ne gnjecave.

Kore iseci na cetvrte. Ja sam dobila 64 kvadrata tj. 32 rolnice. Uzimati po dva kvadrata. Premazati cetkicom ivice gornjeg kvadrata sa mešavinom vode i ulja. Na donju ivicu staviti kašiku oceenog fila. Saviti ka unutra levu i desnu ivicu.

Poklopiti fil donjom ivicom i urolati rolnicu.

Možete ih odmah pržiti kako ih savijate ili kako sam ja uradila saviti ih sve pa ostaviti u frižider do prženja.

Sir iseci na plocice i ukrasiti seckanom zelenom paprikom.

U cinijice sipati kisele krastavcice, u drugu ajvar, a u treću mešavinu pavlake, majoneza i bibera.

Rolnice pržiti u sudu sa dosta ulja dok ne porumene i to na jacoj vatri da ne bi upijale masnoci. Brzo budu pržene. Pržene vaditi i slagati na žicu ispod koje se stavi pleh sa ubrusima da bi se lepo ocedile. Dok se cede na žicu (ako nemate posebnu uzmite onu iz rerne) ne bi trebalo da stoje jedna na drugoj da ne bi upijale masnoci. Ocene složite na tacnu za posluživanje.

Sve zajedno servirajte i uživajte!

Savet

Rolnice su omiljene skoro svima i nije ih teško spremiti. Uz neki sir, sosove ili salate po izboru pravo su uživanje!