

## ***Pohovani rolatici sa viršlama***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 lista**oblade
- **5**viršli
- **1/2 kg**krompira
- **3**jajeta
- **po potrebi**ulja
- **po potrebi**brašna
- **100 g**prezle
- **po ukusu**soli

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, iseci na manje komade i skuvati u posoljenoj vodi. Izgnjeciti ga krupnije nego za pire, pa ostaviti da se malo prohladi.

Pola mlakog krompira premazati preko lista oblade, pa uz ivicu po dužini poreati 2- 3 viršle.

Uviti u rolat i iseci na parcice. Na isti nacin napraviti još jedan rolat.

Svako iseceno parce uvaljati u brašno, zatim u umucena jaja, pa u prezle. Pržiti ih u vreloom ulju.

Odlagati na papirni ubrus kako bi upili višak masnoce.

**Savet**