

Rolnice sa ribom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za punjene rolnica

- **8** kora za pitu
- **2 konzerve (od 185g)** ribe tune
- **1 glavicacrnog luka**
- **1/2 manjegpraziluka**

Za premazivanje kora:

- **1 dlulja**
- **1 dlgriza**
- **1 dlkisele vode**
- **1/2 kašiciceprasha za pecivo**
- **malo soli**
- **1 dljogurta**
- **1jaje**
- **malosusama**

Priprema

Kore preseci na pola. Obe vrste luka iseckati sitno. Iz ribe iscediti ulje i skloniti. Pomešati ribu i obe vrste luka.

Ulje, griz, jaja, jogurt, kiselu vodu, prašak za pecivo i malo soli umešati za premazivanje kora.

Uzimati po dve vec presecene kore, premazati sa 2-3 kašike premaza pa staviti kašiku pripremljeni mase od ribe

i luka. Uviti krajeve unutra i uviti u rolnu. Slagati u pleh obložen pekarskim papirom. Premazati ostatkom premaza ili uljem i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 minuta da porumeni.

Savet

Posto moji ukuani vole ribu, osmisnila sam ove rolnice po njihovom ukusu. Kad pravim posnu varijantu samo izostavim jaje i jogurt, takoe je vrlo ukusno.