

Rolnice sa ribom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za punjene rolnice

- **8** kora za pitu
- **2 konzerve (od 185g)** ribe tune
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 manjeg** praziluka

Za premazivanje kora:

- **1 dl** ulja
- **1 dl** griza
- **1 dl** kisele vode
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **malo** soli
- **1 dl** jogurta
- **1** jaje
- **malo** susama

Priprema

Kore preseći 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 preseccene 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 uku?ani vole ribu, osmislila sam ove rolnice po njihovom ukusu. Kad pravim posnu varijantu samo izostavim jaje i jogurt, tako?e je vrlo ukusno.