

## ***Rolnice od pecenih paprika***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

време pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **9-10** pecenih, očišćenih paprika
- **150 g** sira gauda ili kackavalja
- **350-400 g** mlevenog juneceg mesa
- 1 jaje
- **2-3 kašike** prezle
- **50 g** kackavalja
- **maloulja**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** dimljene mlevene paprike

### **Priprema**

Očišćene paprike podeliti na polovine pa na svaku staviti listić sira odgovarajuće veličine. Na sir, na početku šireg dela paprike, staviti valjak od mlevenog mesa (spojiti mleveno meso sa prelom, jajetom i začинима pa nek odstoji u frižideru dvadesetak minuta).

Uviti papriku sa sirom i mesom u rolnicu.

Sa malo ulja podmazati sud u kom ćemo peći rolnice pa ih poreati u krug. Ako ostane neiskorišćenih paprika staviti ih u sredinu suda.

Zapeći u rerni na 200°C oko 35 minuta. Prohlaene poslužiti uz prilog (ja sam poslužila pogacice od pire

krompira) i salatu.

## **Savet**

Rolnice se jednostavno i brzo prave. Veoma su ukusne i tople, a i potpuno hladne.