

Mesne rolnice na stapicu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog juneceg mesa
- **1**vece jaje
- **1-2 kašike**prezli
- **maloseckanog** lista peršuna
- **po ukusu**soli i bibera
- **30** grendanog parmezana ili drugog sira
- **150** gkackavalja
- **maloulja** za prženje
- **5-6**drvenih stapica za ražnjice

Priprema

Zamesiti masu od mesa, zacina, sira, peršuna, prezle i jajeta. Ostaviti da odstoji u frižideru 15-20 minuta.

Sir iseci na štapice i probosti ga štapicima.

Podeliti masu od mesa na 5-6 kuglica. Svaku kuglicu dlanovima rastanjiti, pa na sredinu staviti štapic sa sirom. Dlanovima obaviti meso oko sira i dobro spojiti da se sir ne vidi.

U zagrejan tiganj sipati malo ulja, pa spustiti rolnice i pržiti sa svih strana da lepo porumene.

Rolnice malo prohladiti pa služiti.

Služiti rolnice sa prilogom po želji i obavezno sa salatom.

Savet

Rolnice se lako i brzo prave, a veoma su ukusne.