

Posne rolnice sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** g praziluka
- **100** g kupusa
- **100** g šargarepe
- **100** g tikvica
- **100** g celera
- **1** kašičica soli
- **1/2** kašice bibera
- **3** kašike kecapa
- **50** g posnog kackavalja
- **po želji** kore za pitu
- **po želji** ulje za prženje

Priprema

Praziluk sitno iseckati, kupus, šargarepu, celer, tikvicu i kackavalj izrendati, dodati so, biber i kecap. Dobro izmešati. Kore iseci na manja parcad, ako su manje na 6 komada, a ako su veće na 8 komada. Na svako parce staviti po kašiku fila, uviti kao sarmu i prižiti na ulju dok ne porumeni.

Savet