

Posne rolnice sa povrcem



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** kašicicasoli
- **1/2** kasicebibera
- **3** kašikekecapa
- **50 g**posnog kackavalja
- **po željikore za pitu**
- **po željiulje 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 vece na 8 komada. Na svako parce staviti po kašiku fila, uviti kao sarmu i prižiti na ulju dok ne porumeni.

Savet