

## *Slane rolnice sa viršlom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 kriškitost** hleba
- **4 listicatost** sira
- **po potrebisenf**
- **2viršle**
- **2jajeta**
- Za prženje:
- **po potrebiulje**

### **Priprema**

Odstraniti kore na tost hlebu. Oklagijom rastanjiti polako (ne pritiskati jako kako se hleb ne bi pocepao).

Viršle preploviti (tako da dobijete 4 komada).

Tost hleb premazati senfom, staviti listic tost sira, preko staviti viršlu i lagano urolati.

Jaja razmutiti viljuškom i pripremljene rolnice uvaljati u njih.

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce.

Servirati i poslužiti.

## **Savet**

Ukusan, brz i lagan obrok. Prijatno!