

Slane rolnice sa viršlom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Viršle prepoloviti (tako da dobijete 4 komada).

Toast hleb premazati senfom, staviti listic toast 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 masnoće.

Servirati i poslužiti.

Savet

Ukusan, brz i lagan obrok. Prijatno!