Junece rolnice

Sastojci

Potrebno je:

- 4 vece junece šnicle
- 4 režnja slanine
- 2 babure
- 4 pecurke
- glavica crnog luka
- biber
- ulje
- so

Priprema

Šnicle izlupati, posoliti i pobiberiti. Na svaku šniclu staviti režanj slanine, malo seckanog crnog luka, po jednu pecurku i pola babure. Šnicle saviti u rolnu, pricvrstiti belim koncem i pržiti na vrelom ulju. Kada porumene, naliti malo vode i ostaviti ih da se lagano krckaju. Kada meso odmekne, izvaditi rolnice, poreati ih na ciniju, skinuti konac i preliti sokom u kome su se krckale.