

Rolnice od mesa na domaci nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 4 reznja mesa za rolne
- 1 kašika senfa
- 1 glavica crnog luka
- 50 g dimljene slanine
- 1 manji krastavcic iz turšije
- 1 kašika brašna
- 1 kapika maslaca
- 1 kašika ulja
- 1 kašika paradajz pirea
- 1/4 l crnog vina
- 1 pakovanje kisele pavlake ili jogurta
- 1 kašicica gustina
- biber
- so

Priprema

Meso premazati senfom. Oljušteni luk, slaninu i krastavcice iseci na sitne kockice i time posuti meso. Zatim ga urolati, pricvrstiti cackalicom, posoliti, pobiberiti i uvaljati u brašno. Zagrejati maslac i ulje i pržiti rolnice dok ne dobiju tamnomrku boju. Soku u kome su se rolnice pržile dodati preostalo brašno i propržiti ga. Dodati paradajz pire, crno vino i 1/8 l vode. Poklopiti rolnice i dinstati ih oko 1 cas i 15 minuta. Izvaditi ih i služiti u zagrejanu ciniju. Izmešati pavlaku ili jogurt sa gustinom, uz mešanje dodati gornjem prelivu i prokuvati. Zaciniti i prelitati rolnice.