

Pilece rolnice u saftu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** šnicli belog mesa
- **2** **supene kašike** krem sira
- **8** **šnit** adimljene pecenice
- **8** **šnit** a govee suve dimljene pecenice
- **100** grendane mocarele ili kackavalja
- **mal**oulja za prženje
- **6** šargarepa
- **2** **kašice** brašna
- **1/2** **dl** belog vina
- **1** **dl** vode
- **1-2** **kašice** senfa
- **2** **kašice** krem sira
- **1/2** kokosije kocke za supu
- **po ukusu** soli i bibera
- **mal**o seckanih lista peršuna

Priprema

Svaki šniclu izlupati tuckom, posoliti i pobiberiti samo sa jedne strane. Svaku šniclu premazati sa malo krem sira pa staviti list pecenice pa na nju goveu pecenicu i posuti sa malo rendanog sira. Saviti ih u oblik rolnice.

Rolnice ispržiti u tiganju sa zagrejanim uljem da porumene. Kad porumene izvaditi ih iz tiganja.

U tiganj spustiti štapice šargarepe koje smo prethodno obarili u malo posoljenoj vodi pa ih propržiti. Izvaditi i

šargarepu iz tiganja, a i masnocu dodati brašno i žicom mešati da se kratko proprži. Naliti vino i vodu i krckati 5 minuta. Po ukusu dodati još vina ili vode u zavisnosti koliko želite da saft bude gust, dodati pola kocke za supu. Pobiberiti, umešati senf i krem sir. Na kraju dodati seckani peršun.

Vratiti rolnice i šargarepu u tiganj pa tako služiti.

Drugi nacin je da ne vracate u tiganj ni rolnice ni šargarepu vec da ih servirate na tanjir, a onda u tanjiru prelivati saftom.

Savet

Umesto šargarepe možete poslužiti i neko drugo povre. Rolnice su mekane i uz saft i prilog veoma ukusne.