

Rolnice od povrca



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za pitu
- 4 šargarepe
- 1 tikvica
- 2 paprike
- 1 praziluk
- 1/2 glavice kupusa
- 300 g pecuraka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Svo povrce iseckati, što sitnije moguće! i polako pržiti na umerenoj temperaturi, dodavanjem jednog po jednog povrca.

Kada je povrce proprženo, ostaviti da se prohladi.

Uzimati po dva lista od kora za pitu, preseći na četiri jednaka dela i kašikom stavljati povrce na svaki deo.

Urolati u rolnicu i redjati u pleh, prethodno obložen papirom za pecenje. Tako raditi, dok se sva smesa ne potroši.

Poredjane rolnice premazati uljem i peci u rerni na 180 stepeni, oko 10 minuta. Izvrsno lagano predjelo. Prijatno!