

Pohovane rolnice hleba



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kriški secenog hleba ili tosta
- **6 kašicica** kajmaka
- **6 šnit** salame po izboru
- **6 šnit** kackavalja
- **po želji** ulje ili mast
- **2** jajeta
- **6 kašika** mrvice

Priprema

Kolicinu odrediti koliko hocete. Ja dajem recept za 6 komada. Iseci korice hleba. Hleb razvaljati sa oklagijom, premazati sa kašicom kajmaka, staviti šnit salame i kackavalj i uvetis u rolat. Isto uraditi i sa ostalim kriškama hleba. Umutiti jaja, umakati rolnice, valjati ih u prezle i prziti u zagrejanoj masnoci dok ne porumene i vaditi na papirni ubrus da upije masnocu.

Savet

Služiti uz tartar sos, majonez ili po želji šta ko voli. Odlično je, ukusno i brzo se sprema, a još brže pojede.