Teletina sa rolnicama od patlidžana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 850 g**teletine bez kostiju
- **1 veci**patlidžan
- **2**jajeta
- **šolja**brašna
- **10-tak kašika**ajvara
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

U tavi, na malo ulja pržiti teletinu (koju smo zacinili po ukusu), dok ne porumeni sa svih strana.

Zatim teletinu staviti u pleh,preliti sa 1 šoljom vode, prekriti folijom i peci u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 60 minuta (zavisno od "debljine" mesa). Pred kraj pecenja skinuti foliju.

Za to vrijeme oguliti patlidžan, pa ga narezati na 10-tak listova. Preliti sa vodom, posoliti, pa ostaviti 10-tak minuta. Zatim procijediti, zaciniti pa svaki komad uvaljati u brašno, pa u umucena,posoljena jaja. Pržiti u zagrijanom ulju, dok ne porumene sa obje strane. Spuštati na kuhinjski papir. Zatim svaki komad premazati kašikom ajvara, pa zarolati.

Rolnice od patlidžana presjeci na pola, pa poslužiti uz pecenu teletinu.

Savet