

## ***Kaloricne rolnice sa mesom i pecurkama***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pecuraka
- **300 g** svinjskog mlevenog mesa
- **1 pakovan** jelisnatih kora za pitu
- **1** jaje
- **3 glavice** crnog luka srednje velicine
- **3-4** supene kašike ulja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Pripremiti punjenje za lisnato testo, tako što ćemo izdinstati luk oko 10 minuta, a potom dodati mleveno meso i prodinstati sa lukom. Dodati iseckane pecurke, te i njih prodinstati 10 minuta. U smesu dodati jedno jaje i zacin, dobro izmešati, te ostaviti da se prohladi, kako bismo lakše filovali. 4 lista kore reati jedan na drugi, tako što ćemo svaki malo pouljiti, a na četvrti list ravnomerno nanosimo smesu. Zaviti pitu i staviti da se pece u rerni, prethodno zagrejanj na 200 stepeni, oko 40 minuta.

### **Savet**

4 lisnate kore se stavljaju po rolni, tako da bismo na kraju dobili koliinu od 5 rolni, što je dovoljno za otprilike 4 osobe :)