Punjene las kare rolnice

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **mala tegla**šampinjona
- **6 komada**las karea
- **150 g**šunke
- **200 g**kajmaka
- **1 mala glavica**crnog luka
- **6 češnjeva**bijelog luka
- **200 ml**kisele pavlake
- **2 kašike**brašna
- origano

Priprema

Las kare oprati, osušiti i rastanjiti. Na svako parce staviti po jedan komad šunke i malu kašiku kajmaka i rasporediti po šnicli. Uviti u rolat i dobro ucvrstiti cackalicom. Svaku šniclu tako urolati i staviti u tiganj da se prži u vecoj kolicini ulja, po mogucnosti maslinovog.

Glavicu crnog luka i češnjeve bijelog luka sitno isjecemo sa šampinjonima. Kad porumene sa svih strana, rolnice staviti na tanjir, zatim na preostaloj masnoci od mesa popržiti crni luk, zatim bijeli luk, šampinjone, so i origano. U isti tiganj dodamo brašno, pavlaku i mješati dok masa ne postane gusta.

U vatrostalnu ciniju staviti smjesu, skloniti cackalice sa rolnica i isjeci ih na manje komade i dodati u posudu. Zapeci oko 20 minuta na 180 stepeni.

Savet

Kao prilog moze ii krompir pire,kuvani krompir ili bareno povre.