

## *Filovane rolnice*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** pecene paprike
- **16** tankih listova šunke
- **1** manja zelena paprika
- **180 g** krem sira
- **1 kašika** soka od limuna
- **1 kašika** rendane kore od limuna
- **po ukusu** bosiljak
- **po potrebi** origano
- **po potrebi** mešavine zacina
- **100 g** maslina bez koštica
- **2 kašike** ulja

### **Priprema**

Pecene paprike ocistiti od peteljki i semena, pa uzdužno iseci na cetvrtine. Salatu takođe ocistiti i iseci na šire trake. Posebno sjediniti krem sir, sok i koru limuna. Dodati origano, bosiljak, 2 kašike ulja i zacine po ukusu te promešati. Trake od paprika dobro ocediti. Preko šnita paprika naneti listove šunke, premazati ih filom od sira, prekriti trakama zelene salate i urolovati. Na cackalice nabosti masline te njima pricvrstiti rolnice kako se ne bi odmotale.

### **Savet**