

Prolecne rolnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **200 g** šargarepa
- **200 g** slatkog kupusa
- **200 g** praziluka

Zacini:

- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **za prženje** ulje

Priprema

Propržiti meso. U meso dodati rendanu šargarepu na sitno. Kada se malo prodinsta, dodati praziluk na sitno sieckan, potom dodati sitno seckan sveži kupus. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Kore presaviti na trougao i preseći. Filovati najduži deo kore, da fil bude debeo, debljine malog prsta. Krajeve prebaciti i rolati u štapice. Pržiti u tiganju na ulju i na tihoj vatri.

Savet

Kore za pitu ali što tanje treba uzeti.