

Punjene rolnice (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gšunke (praške ili curecih prsa)
- **1 (oko 500 gr)**ocišcene tikvice
- **100** gmladog kravljeg sira
- **100** gjecmenih pahuljica
- **2** kašikemlevenog lana
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicicamiroje
- **po ukususoli**
- **2** kašikepinura/ajvara
- **70** grendanog kackavalja

Priprema

Jecmene pahuljice samleti u secku, dodati mleveni lan, izgnjecen sir, iseckanu miroiju i beli luk i sve promešati. Tikvicu ocistiti, izrendati, posoliti i dobro rukama ocediti (ili staviti u gazu ili pamucnu krpu pa ocediti). U tikvicu dodati pahuljice, lan, sir, miroiju i beli luk, pa sve dobro izmešati. Na svaki komad šunke (koja je iseckana na najtanje), staviti po uvrštu kašicicu fila i umotati kao sarmu. Zagrejati rernu na 220 stepeni C, staviti rolnice da se peku 15 minuta, a zatim ih izvaditi i svaku premazati sa malo pinura ili ajvara i sve posuti rendanim kackavaljem. Vratiti u rernu na još 10-ak minuta da se sir istopi. Služiti toplo i dekorisati zelenim maslinama.

Savet