

Rolnice od šargarepe



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3vece šargarepe
- 2 cenabelog luka
- 300 gpecuraka
- 1 dlkisele pavlake
- 100 mlulja
- 1 glavicacrnog luka
- po ukususo

Priprema

Šargarepe operite i ogulite birajte što deblje i vece šargarepe pa ih pilerom iseci na tanke trake. Crni luk sitno iseckati i prodinstati na ulju, dodati sitno seckane pecurke, kiselu pavlaku i so. Ostaviti da se krcka oko 15 minuta na kraju dodati seckan beli luk. Ostaviti da se ohladi. Reati od 3 do 4 trake šargarepe, jednu do druge, premazati filom i urolati. Ako se razdvajaju ucvrstiti cackalicom. Ukrasiti po ukusu.

Savet