

# **Punjene rolnice od belog mesa**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**vece šnicle od belog mesa
- **12** listovašunkarice
- **4** tanka listicadimljene slanine
- **8** tankih listovasecene šargarepe
- **12** tanjih štapirovača
- **po potrebi** so
- **po potrebi** suvi biljni zacin

### **Prilog:**

- **1** pakovanjesmrznutog graška
- **1/2**praziluka
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **1** vecašargarepa izrezana po dužini

## **Priprema**

Svaku šniclu malo izlupati, posoliti i pobiberiti. Na svaku staviti po tri lista šunkarice, po jedanu šnitu slanine, dva lista šargarepe i po tri štapica trapista.

Svaku šniclu uviti u rolnicu i sa koncem napraviti mrežicu koja će držati meso umotano. U tiganj sipati malo ulja, ugrejati pa dodati rolnice. Pržiti ih sa svih strana da dobiju boju.

Tada dodati malo vode, biljnog zacina, jednu vecu šargarepu isecenu po dužini na tanje listove i poklopljeno kuvati dok sve ne bude gotovo. Rolnice izvaditi, prohladiti i skinuti konac.

U isti tiganj dodati grašak, dinstati poklopljeno dodavajuci po potrebi kašiku - dve vode i pri kraju sa strane staviti iseceno pola praziluka i kratko prodinstati. Servirati uz ren pomešan sa rendanom šargarepom i somunom sa maslinama ili nekom drugom salatom.

### **Savet**