

# Pureće rollice sa sirom i pršutom



 Simple

Priprema:

- Tanko narezane pureće šnicle posolite i popaprite.
- Na začinjene šnicle složite sir i pršut te zarolajte po dužoj strani-
- Rollice povežite s kuhinjskim koncem kako bi sastojci ostali unutra za vrijeme pečenja.
- Rollice pecite na prethodno zagrijanom maslinovom ulju sve dok rollice ne dobiju zlatno smeđu boju. Da bi rollice ostale sočne, dok se peku dobro ih je prelijevati masnoćom iz tave.
- Kada su rollice pečene, izvadite ih iz tave i neka prekrivene stoje 5 minuta. Nakon toga uklonite kuhinjski konac a rollice po želji narežite na male kolutiće. Rollice možete poslužiti uz Vaš najdraži prilog a mi smo se odlučili za laganu salatu.



