

Pureće rollice sa sirom i pršutom



 Jednostavan

Priprema:

- Tanko narezane pureće šnicle posolite i popaprite.
- Na začinjene šnicle složite sir i pršut te zarolajte po dužoj strani-
- Rolice povežite s kuhinjskim koncem kako bi sastojci ostali unutra za vrijeme pečenja.
- Rolice 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. Rolice možete poslužiti uz Vaš najdraži prilog a mi smo se odlučili za laganu salatu.



