

## PROLEĆNE ROLNICE SA ZLATIBORAC GOVEĐOM ČAJNOM KOBASICOM



### SASTOJCI ZA 30-35 KOMADA:

- 200 g šargarepa
- 200 g celerov koren
- 1 veza mladog luka
- 300 g crvene paprike
- 200 g crvenog kupusa
- 1 glavica crvenog luka
- 100 g Zlatiborac goveđe čajne kobasice
- 500 g kora za pitu
- 1 žumance
- So
- Soja sos
- Ulje za prženje

### Način pripreme:

1. Povrće iseći na tanke štapiće. Čajnu kobasicu na trake. Namernice sjediniti u činiji pa ih posoliti i dobro promešati.
2. Kore iseći na kvadrate 15x15 cm. Ugao kvadrata usmeriti ka sebi, a naspramne stranice premazati umućenim žumancem. Pripremljeno povrće i Zlatiborac goveđu čajnu kobasicu stavljati u centar kvadrata. Preklopiti bočne strane pa sve umotati u rolnicu tako da žumance zalepi ivice napravljene forme. Rolnice pržiti u dubokom i zagrejanom ulju sve dok ne dobiju zlatnosmedju boju.

Savet:

Pre filovanja rolnica, povrće se može kratko propržiti na dobrozagrejanom ulju uz konstantno mešanje. Uz rolnice poslužiti soja sos.