**Autor**Nikolina Molnar

ShareTweetSaveEmail

1

1. Na ulju pržimo luk sve do zlatno žute boje, zatim dodamo na kockice narezanu mrkvu i papriku i sve zajedno pržimo dok ne omekša.

2. Meso narežemo na male kockice, posolimo i dodamo malo peršina. (ja sam stavila svježi, a može i sušeni).

3. Meso dodamo povrču da se zajedno dinsta. A za to vrijeme pripremimo "umak" od jaja, majoneze i vrhnja. (količinski po želji).
4. Kada je meso dovršeno, fino meko, dodamo zatim umak od jaja, majoneze i vrhnja koje smo prethodno napravili. (neka malo ostane za premazivanje kora). Dodamo začine i kuhamo dok nam se ne zgusne.
5. Svaki list kora za savijače premažemo umakom, te na zadnji dodamo mesni nadjev.
Ja sam stavljala po tri kore i onda rolala da mi ispadne kao rolada. Možete raditi i četvrtastu tako da iskoristite sve kore odjednom, ako radite ovako u rolade ispadne vam vise zasebnih rolada.

1 Luk
1 Mrkva
1 Paprika
Svinjetina
Vrhnje za kuhanje
Majoneza
1 Jaje
Paket kora za savijače



NAMIRNICE

1 Luk
1 Mrkva
1 Paprika
Svinjetina
Vrhnje za kuhanje
Majoneza
1 Jaje
Paket kora za savijače

Način pripreme

1

1. Na ulju pržimo luk sve do zlatno žute boje, zatim dodamo na kockice narezanu mrkvu i papriku i sve zajedno pržimo dok ne omekša.

2. Meso narežemo na male kockice, posolimo i dodamo malo peršina. (ja sam stavila svježi, a može i sušeni).

3. Meso dodamo povrču da se zajedno dinsta. A za to vrijeme pripremimo "umak" od jaja, majoneze i vrhnja. (količinski po želji).
4. Kada je meso dovršeno, fino meko, dodamo zatim umak od jaja, majoneze i vrhnja koje smo prethodno napravili. (neka malo ostane za premazivanje kora). Dodamo začine i kuhamo dok nam se ne zgusne.
5. Svaki list kora za savijače premažemo umakom, te na zadnji dodamo mesni nadjev.
Ja sam stavljala po tri kore i onda rolala da mi ispadne kao rolada. Možete raditi i četvrtastu tako da iskoristite sve kore odjednom, ako radite ovako u rolade ispadne vam vise zasebnih rolada.

Skriveno proljetno prase
NAMIRNICENačin pripreme