

Južnoafričke rolnice od svinskog buta

8 šnicli od svinjskog buta
4 kašike ulja
so i biber
slatka mlevena paprika

Sos

1,5 dl jogurta
2 dl supe
1 kašika gustina

Fil

100 g slanine
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
100 g spanaća
100 g rendanog celera
2 kašike sveže seckanog bosiljka

Prilog

pirinač

Način pripreme

1. U tiganju propržiti sitno seckanu slaninu dok ne postanje hrskava. Dodati sitno seckan crni i beli luk i malo ulja i propržiti dok luk ne omekša. Dodati rendani celer i spanać i propržiti još nekoliko minuta. Ostaviti da se ohladi.
2. Tučkom za meso istanjiti šnicle i začiniti ih solju, biberom i slatkom mlevenom paprikom, po želji može i ljuta.
3. Na svaku šniclu staviti tanak sloj fila, urolati i učvrstiti čačkalicama.
4. U tiganju zagrejati malo ulja i opeći sve rolnice tako da dobiju tanku koricu.
5. Zaliti jogurtom i supom i ostaviti da se krčka na blagoj vatri poklopljeno sve dok meso ne omekša, oko 40 minuta. Po potrebi dodati još supe da rolnice ne ostanu suve.
6. Skuvati pirinač.
7. Kada je meso gotovo izvaditi ga iz sosa i servirati sa pirinčem.
8. U sos dodati kašičicu gustina i uz mešanje na blagoj vatri zgusnuti.

9. Dobijenim sosom preliti meso.