

Prolećne rolnice

Za 2 osobe

kore za pitu
1 šargarepa
 $\frac{1}{2}$ paprike
nekoliko listova kupusa
1 mladi luk
50 g pirinčanih rezanaca
100 g dagnji
100 g škampa
sos od soje
sos od ostriga
so i biber
đumbir
1 jaje
ulje za prženje

Način pripreme

1. Potopiti rezance u vrelu vodu da omekšaju.
2. Iseckano povrće propržiti u voku i dodati dagnje i škampe. Začiniti sosom od ostriga, sosom od soje i malo soli i bibera. Dodati đumbir, zatim i pirinčane rezance.
3. Iseći kore na dimenzije 20 x 20 cm, ivice premazati jajetom, zatim ih filovati proprženim povrćem, ostrigama i račićima. Urolati ih. Zatim ih ispržiti na ulju na srednje jakoj vatri dok ne dobiju zlatno smeđu boju.