

Rolovana srnetina

DivljaĀ na kosjeriĀki naĀin

1 Sameljite srnetinu dva puta, dodajte so, biber i beli luk, dobro sjedinute i stavite u friĀider da se hladi sat vremena

Sastojci:

mlevene srnetine (od buta) 1 kg
kuvana jaja 3
barenog povrĀa 400 g
belog luka 5 Āenova
ulja 1 dl
so
biber

2

3

4 Jaja skuvajte i oljuĀtite

5

6

7 Sitno iseckajte povrĀe i proprĀite na ulju

8

9

10 Izvadite meso iz friĀidera i napravite tanke piskavice. Celo jaje stavite na sredinu, a onda napravite loptice. Loptice stavite u kljuĀalu vodu, kuvajte 10-15 minuta, i izvadite loptice da se

11

12

13 da se prohlade isecite na tanje kolutove.

14

15

16 popreno povrĀe servirajte na tanjir, pa preko njega poreĀajte lovaĀke Ājnicle.

17

18

Napomena:

Prilikom dinstanja u povrĀe moĀete dodati ĀaĀju soka od paradajza, kako bi bilo soĀnije.