



## Polnjene bele vešalice

Chef ROBERT POLC

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Laks kare narežemo po dolgem v centimeter in pol debele zrezke, nato jih posolimo in popopravimo, nanje položimo narezane šampinjone, nariban sir in na koncu rezino pršuta. vse skupaj zavijemo v svinjsko mrežico in pečemo na žaru cca 15. minut.

Postrežemo z priljubno prilogo.

Dober tek!

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 10 ščepec soli
- 3 ščepec popra
- 1 kg laks kare
- 20 dag svinjska mrežica
- 10 dag naribanega sira
- 5 dag pršuta
- 10 dag šampinjoni