

Rolovana - punjena piletina



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pilecih šnicli
- 8 tankih parceta dimljene slanine
- **malos**alame za punjenje
- **malok**ackavalja
- suvi biljni zacin
- so

Za besamel sos

- 2 **kasike**brasna
- **maloulja**
- 2 **dcl**mleka

Priprema

Šnicle istuci sa cekicem za meso. Isecite ih na pola i zaciniti.

Zatim sitno iseckati salamu i izrendati kackavalj.

Puniti šnicle tako što prvo stavite kackavalj, pa salamu, zatim urolati kao sarmu. Nakon toga urolati i u slaninu i staviti cackalicu. Stavljati u vatrostalnu ciniju i kada je sve završeno peci na 150 stepeni oko pola sata.

Za to vreme napraviti bešamel sos, tako što u dubok sud stavite malo ulja i 2 kašike brašna i kratko promešate na laganoj temperaturi. Nakon toga polako sipate mleko i istovremeno mešate sve dok se sos ne zgusne. Kada se sos zgusnuo skloniti sa ringle i staviti zacin i origana po ukusu.

Izvaditi iz rerne nakon pola sata i posipati bešamel sos sa kašikom (kašiku malo ukvasiti vodom). Nakon toga vratiti u rernu još pet minuta da se potpece.

Savet