Mini pileci rolat

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg filea
- **300 g**blitve
- **1 glavica**crnog luka
- **50 ml**maslinovog ulja
- **1 kašika**suhog zacina
- **malo**soli, bibera
- **1 kašicica** crvene zacinske paprike

Priprema

Pileci file izrezati na što tanje komade, malo istanjiti kuhinjskim cekicem, zaciniti. Tako zacinjeno ostaviti da odstoji 15 minuta. Blitvu blanširati, isjeckati te propržiti sa sitno sjeckanim lukom. Kad luk postane staklast, a suvišna tecnost ispari zaciniti i skloniti sa vatre. Svaki komad filea premazati u tankom sloju sa predhodno pripremljenom smjesom, zarolati kao sarmu, pricvrstiti cackalicom i redati na pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 180 C dok ne porumeni.

Savet