

Punjene pilece rolnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg filea
- **2** svježe crvene paprike
- **2** svježe zelene paprike
- **2** jajeta
- **5 kašika** brašna
- **5 kašika** prezla mrvica
- **malo** soli
- **malo** bibera
- ulje za prženje

Priprema

Meso isjeci na tanke šnicle, posoliti i pobiberiti. Paprike isjeci na tanke štapice, staviti ih na šnicle, pa urolati. Rolnice uvaljati u brašno, pa u jaja, i na kraju u prezlu. Zagrijati ulje i pržiti rolnice, dok ne porumene sa obje strane. Nakon prženja, rolnice redati na kuhinjski papir, da pokupi suvišnu masnocu. Rolnice služiti tople uz prilog.

Savet