Rolat sa pilecim belim mesom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg filea
- **1 glavica**crnog luka
- **1**veca šargarepa
- **1 cen**belog luka
- **200 g**pirinca
- **2 lista**oblatne
- **2**jaja
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**prezli
- **100 g**susama
- **po ukusu**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Pileci file obarite pa sameljite na mašini za meso. U šerpu na masnoci udinstajte crni i beli luk i šargarepu pa u to dodajte samleveno meso. Posebno obarite 200 g pirinca pa sjedinite sa prethodnom smesom. Podelite je na dva dela.

List oblatne navlažite pa filujte polovinom fila a zatim oblatnu uvite u rolat.

Ponovite to još jednom tako da dobijete 2 rolata. Ostavite da odstoje sat vremena u frižideru, zatim izvadite i secite na kolutove.

Svaki kolut uvaljajte najpre u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle pomešane sa susamom. Pržite na tihoj vatri.

Servirajte uz svežu sezonsku salatu.

Savet