Pilece rolnice iz rerne



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg belog mesa
- **1 glavica**crnog lika
- **70 g**šunke ili suvog vrata
- **1**jaje
- **od 2 kriške**sredina hleba
- **3 kašike**mleko
- **2 kašike**prezle
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**zacin
- **1/2 veze**peršun (sitno secen)
- **100 g**kackavalja
- **11 lenti**tanko rezane slanine

Priprema

Samleti meso i luk u mašini za mlevenje mesa ili elektricnoj seckalici, a šunku ili suvi vrat sitno iseckati. Dodati jaje, hleb koji je dobro oceen, prezle i zacine. Dobro izmešati i podeliti na 11 delova. Praviti duguljaste cufte i u svaku staviti komad sira, obmotati slaninom i stavljati u tepsiju obloženu folijom ili papirom za pecenje. Stavite i cackalice da se slanina ne odvoji tokom pecenja.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet