

Prolecne rolnice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** pilecih filea
- **12** lentislanine
- suvi biljni zacin
- **2** vezeblitve
- **2 kašicice** senfa
- **1/2** limuna - sok
- **6** šargarepa

Priprema

Kuhinjskim cekicem istanjiti filete i zaciniti ih suvim biljnim zacinom. U manjoj cinijici pomešati sok od pola limuna i 2 kašicice senfa, pa premazati filete sa jedne strane. Obariti šargarepu i blanširati blitvu. Na svaki file staviti malo blitve i šargarepu isecenu na 4 dela po dužini. Urolati i obaviti slaninom, pa pricvrstiti cackalicama. Peci na teflonskom tiganju na malo ulja. Kao prilog odlicno ide rižoto od blitve ili rižoto od patlidžana.

Savet

Ako imate vremena, ostavite zainjene filete da odstoje oko 20 minuta da bi meso lepše upilo zaine.