

Pilece meso punjeno falafelom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bela mesa
- 1/4 šolje iseckanog sušenog paradajza
- 50 gindijskog iseckanog oraha
- 50 gizrendanog sira
- 2 strukabosiljka
- tanke kriške dimjene slanine
- 6 komad kuhinjskog konca za povezivanje

Falafel:

- 2 šoljesuvih leblebija
- 1 šoljamrvica od bajatog hleba
- 5 češnjakabelog luka
- 1/3 šolje iseckanog peršuna
- 1/2 šolje iseckanog korijandera
- 1/2 iseckanog crnog luka
- 1 kašikasusama
- 1 kašicakima
- 1 kašicicaaleve paprike

Priprema

Prvo isecite pilece grudi u leptire. Zasecete kroz sredinu, a zatim ih položite na prostor gde radite. Kao na slici.

Na ivici redjajte malo falafela i iseckan sušeni paradajz. Pocrnite savijati rolnice, što cvršce možete.

Kad pocnete da rolate, dodajte iseceni bosiljak, isitnjene indijske orahe, ako vam je ostalo još sušenog paradajza i malo izrendanog sira. Sad obmotajte sve kriškama slanine i vežite kuhinjskim koncem.

Kada su rolnice gotove, stavite ih u tepsiju u kojoj cete ih peci. Rerna na 220 stepeni Celzija i pecite oko 40 minuta.

Ja serviram sa mešanom zelenom salatom.

Falafel: Stavi leblebije da stoje u vodi neko vreme dok omekšaju. Zatim ih stavi u mikser sa belim lukom i crnim lukom, so i biber i ostale zacine i miksaj dok dobiješ smesu koja je mrvicasta. Dodaj malo vode ako je presuvo. To je sve.

Savet