Pilece belo meso u lisnatom testu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **4**bela pileca mesa, srednje velicine
- **100 g**suvih šljiva
- **po ukusu**senfa
- **1**jaje

Za marinadu:

- **po ukusu**suvog zacina, soli i bibera
- **2-3 kašike**maslinovog ulja
- **malo**belog luka u granulama

Priprema

Belo pilece meso ostaviti da sedi u marinadi koju smo pripremili. Najbolje da u njoj prenoci u frižideru.

Lisnato testo razvuci na pobrašnjenoj površini i podeliti na kocke. Na svaku staviti rastanjeno belo meso, premazati ga senfom i poreati suve šljive. Zamotati testo u rolat i staviti u podmazan pleh. Premazati umucenim jajetom i peci dok fino ne porumeni.

Savet