

# **Rolnice od pileceg belog mesa sa slaninom i šunkom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za rolnice:**

- **10**šnicli (pilece belo meso)
- **10** listicatanko secene slanine
- **10** listicatanko secene šunke

## **Priprema**

Tanko iseci slaninu i šunku, a šnicle izlupati...

Staviti list slanine, pa preko slanine staviti šniclu. Na kraj šnicle staviti list šunke...

Uviti rolnicu... Postupak ponoviti dok se ne utroši sav materijal.

Rolnice peci u tiganju sa svih strana...

Služiti uz prilog po želji. Ja sam ovog puta spremala pljeskavice od krompira po receptu Verice Nikolic, koje su bile odlicne...

## **Savet**

Pošto sam ja koristila domau sunku i slaninu meso nisam solila jer je to ve dovoljno slano... Inae, meso se može posoliti i zainiti po ukusu. Takoe se u rolnice može stavljati i kakavalj...