

# **Rolovana piletina**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**pileca filea
- **200 g**Moja Kravica kuhinjica sitnog sira
- **150 g**spanaca
- **2** cenabelog luka
- **100 g**dimljene slanine
- so
- **1** vezaperšuna
- ulje
- malonara

## **Priprema**

Pilece grudi dobro istanjiti tuckom za meso.

**Moja Kravica kuhinjica sitan sir** pomešati sa iseckanim belim lukom, posoliti i dodati seckani peršun i blanširani spanac.

Slaninu iseci na kockice I kratko propržiti na teflon tiganju, a zatim je dodati mešavini od spanaca I sira. Po želji posoliti.

Ovim filom premazati piletinu pa je urolovati i zakaciti cackalicama.

Meso pržiti na ulju sa svih strana dok ne porumeni.

### **Savet**

Poslužiti uz kuvan krompir i nekoliko zrna nara.