

Pilece rolnice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za marinadu piletine:

- zacin za piletinu
- **3 šoljice** maslinovog ulja
- **2 kašike** suncokretovog ulja
- biber
- po želji cili
- po potrebi soli u zavisnosti od
- zacina za piletinu i njegove slanosti

Za punjenje piletine:

- **1 tegla** maslina punjenih paprikom
- suho meso po želji
- sir za topljenje

Za spajanje krajeva piletine:

- cackalice

Priprema

Komad pilecih fileta isjeci na više listova.

Marinirati prethodno isjecene filete u zacinu za piletinu i uljima te ostaviti pokriveno da odstoji 20-tak minuta. Dobro zaciniti!

Na sredinu marinirane filete redati komad suhog mesa, sir i maslinu te srolajte i pokupite krajeve sa svih strana filete.

Krajeve fileta spojite cackalicama.

U tavu sipajte malo više ulja i pecite rolnice.

Savet

Dobro bi bilo da kada se ispre rolnice, kada porumene da ih stavljate na ubrus da se ulje ocjedi. Prijatno :)