

## ***Rolnice od pileceg filea, kackavalja i dimljene slanine, u sosu od kisele pavlake***



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Za rolnice:**

- **400 g** pileceg filea
- **100 g** dimljene slanine
- **100 g** kackavalja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** bibera
- **4-5 kašika** brašna
- **2-3 kašika** masti ili ulja
- **6** cackalica

#### **Za sos:**

- **2-3 kašike** brašna
- **1,5 dl** kisele pavlake
- **1/2 kašičice** mlevenog muskatnog oraha
- **1-1,5 dl** vode
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **50 g** kackavalja

### **Priprema**

Pileći file blago istanjiti cekicem za meso, zaciniti solju, suvim biljnim zacinom i biberom i ostaviti pokriveno

da odstoji oko 1 sat u frižideru.

Slaninu i kackavalj iseci na tanke šnite.

Na svaki komad filea staviti šnit u kackavalja, preko toga šnit u dimljene slanine, pa opet šnit u kackavalja.

Pažljivo urolati i pricvrstiti cackalicom.

Rolnice uvaljati u brašno.

Propržiti ih kratko na malo masnoce, na srednjoj temperaturi, prvo sa jedne strane dok ne porumene, pa okrenuti da se i druga strana zapece.

Pržene rolnice poreati u vatrostalnu ciniju, posuti sa par kašika brašna, preko toga rasporediti kiselu pavlaku, posuti suvim biljnim zacinom i mlevenim muskatnim orašcicem i naliti vodu.

Prekriti preostalim šnitama kackavalja.

Poklopiti ciniju i peci u rerni na temperaturi od 200 C, oko 20 minuta, da se kackavalj istopi, a sos od posutih sastojaka preko rolnica ukrcka.

**Savet**