Pilece rolnice sa kackavaljem i praškom šunkom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg filea
- **100 g**praške šunke
- **100 g**kackavalja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**biljnog zacina
- **1/2 kašicice**bibera
- **4-5 kašika**brašna
- **2** jajeta
- **50 g**prezli
- **150 g (2 dl)**masti ili ulja
- **9-10** cackalica

Priprema

Pileci file tanko iseci na šnicle, zaciniti solju, suvim biljnim zacinom i biberom i ostaviti pokriveno folijom da odstoji, oko 1 sat u frižideru.

Na svaki komad filea staviti, šnitu praške šunke, pa šnitu kackavalja.

Pažljivo urolati i pricvrstiti cackalicom.

Rolnice uvaljati u brašno, zatim u umucena jaja, pa u prezle.

Pržiti ih na u dubljoj masnoci, na srednjoj temperaturi, prvo sa jedne strane dok ne porumene, pa okrenuti da se i druga strana ispece i porumeni. Vaditi ih i reati na kuhinjski ubrus, da se ocede od masnoce. Pre serviranja pažljivo odstraniti cackalice.

Servirati tople rolnice uz prilog od pire krompira ili po želji.

Savet