

## ***Pilece rolnice sa šunkom i sirom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pilecih grudi
- **150 g** listica stišnjene šunke
- **200 g** listica sira
- **150 ml** pavlake za kuvanje
- **2** lente dimljene slanine
- **1** kesica zacina za Pilece rolnice sa šunkom i sirom

### **Priprema**

Pilece belo meso isecite na 8 tankih šnicli. Dimljenu slaninu isecite na sitne kockice.

Složite listic sira, listic stišnjene šunke i tanko isecenu pilecu šniclu, nekoliko kockica dimljene slanine a zatim urolajte.

Formirane rolnice poreajte u pouljen pleh za pecenje.

Sadržaj kesice "Pilece rolnice sa šunkom i sirom" rastvorite u 150 ml hladne vode i 150 ml pavlake za kuvanje, promešajte a zatim prelijte preko rolnica.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 40 minuta. Služite uz pekarski krompir.

**Savet**