

Pileca prsa sa šunkom i dimljenim sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg pilecih prsa
- 300 g tanko secene šunke
- 500 g dimljenog sira
- 200 g senfa
- **po potrebi** so, biber, suvi biljni zacin

I još:

- **po potrebi** ulje za pecenje
- **malo** paradajza, paprike

Priprema

Pileca prsa iseci na filete, šunku iseci na tanko, dimljeni sir izrendati.

Zaciniti pileca prsa solju, biberom i suvim biljnim zacinom, pa premazati senfom.

Staviti na parce šunke filetu pilecih prsa, preko staviti rendani dimljeni sir pa uviti u rolnicu.

Reati u pleh jednu do druge rolnice. Preliti sa malo uljai vode.

Preko rolnica možete staviti povrce po izboru.

Peci u zagrejanj rerni dok rolnice ne porumene.

Poslužiti dok je toplo.

Savet