Pilece rolnice sa šunkom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**pilecih grudi
- **oko 300 g**šunke
- **oko 300 g**kackavalja
- **po ukusu**suvi biljni zacin i origano
- **1 čaša**kisele pavlake
- **1 kesica**pilece krem supe
- **malo**ulja

Priprema

Belo meso oprati i iseci na što tanje šnicle po dužini. Šunku i kackavalj iseci tanko (najbolje na mesoreznici, kackavalj se može i narendati). Na šniclu naneti suvi biljni zacin, staviti kackavalj, preko njega šunku i posuti origano. Sve zajedno uviti u rolnicu i pricvrstiti cackalicom da se ne bi rasturilo.

Tepsiju/pleh podmazati sa malo ulja, poreati rolnice, premazati ih sa malo ulja. Kiselu pavlaku izmešati sa prahom za pilecu krem supu, pa naneti na rolnice. Peci ih u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 45 minuta (vreme pecenja zavisi od debljine šnicli, tj. velicine rolnica).

Savet