Pikantne pilece rolnice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg filea
- **150 g**feta sira
- **100 g**boranije
- **150 g**hamburške slanime
- **1**sveža crvena ljuta papricica
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1 dl** belog vina
- **1 dl**maslinovog ulja
- **po ukusu**soli, bibera svežeg lista peršuna

Priprema

Slaninu isecite na tanke šnite.

Boraniju skuvajte u posoljenoj vodi i ocedite.

Meso isecite na šnicle, istanjite ih tuckom za meso, posolite i pobiberite.

Na svako parce mesa stavite štapic feta sira, nekoliko boranija i parce ljute papricice.

Pospite seckanim listom peršuna pa uvijte meso u rolnice, a zatim obmotajte šnitama slanine.

U tiganju zagrejte maslinovo ulje, kratko propržite sitno seckani crni i beli luk pa dodajte pripremljene rolnice. Nalijte vino, poklopite i dinstajte oko 30 minuta na laganoj vatri uz povremeno okretanje. Ako je potrebno dodajte malo vode.

Gotove rolnice izvadite na tanjir i skužite uz sos po želji.

Savet