

Rolovana piletina (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada** pilećih filea
- **8 šnit**a slanine
- **1 kašika** sirčeta
- **1/2 kašice** cimeta
- **4 cen**a bijelog luka
- **4** karanfilici
- **100 ml** bijelog vina
- **mal**o bibera

Priprema

Bijeli luk, cimet, sirce, karanfilice ispasirati u mikseru. Pileći file poreati u vatrostalnu ciniju i preliti sa smjesom iz blendera. Ostaviti 30 minuta da se ukusi sjedine.

Zatim svako parce filea obmotati slaninom i pricvrstiti cackalicama.

Poreati file u vatrostalnu ciniju, sipati bijelo vino, pobiberiti i peci na 200 C oko 15 minuta, a zatim okrenuti drugu stranu i peci još 10 minuta. Na kraju možete dodati neutralnu pavlaku (po želji).

Služiti toplo uz kuvani pirinac. Prijatno!

Savet