

Rolovane pilece rolnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **150 g** pršute
- **150 g** kackavalja
- **100 g** slanine
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** origana
- **100 g** margarina

Preliv:

- **1** čaša kisele pavlake
- **1** jaje
- **1/2** čaše jogurta
- **malosoli**

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle. Staviti izmeu dve kese i blago istanjiti. Iseckati na tanje pršutu i kackavalj, a slaninu na kockice.

Meso zaciniti, staviti pršutu, kackvalj pa slaninu, posuti origanom. Uviti u rolnicu i zatvoriti sa svih strana cackalicama da fil ne bi izašao. Reati u posudu premazanu margarinom. I tako dok sve ne uvijete.

Poreane rolnice malo posoliti, na svaku staviti po kockicu margarina, prelići sa malo ulja. Staviti u rernu da se pece na 180 C oko 25 minuta.

Kada je meso požutelo prelići ga sa pavlakom, jajetom i jogurtom...umutiti malo posoliti i prelići preko rolnica. Staviti da se zapece oko 15-tak minuta.

Savet