

Pileca belo meso sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** pileceg belog mesa
- **malo** soli
- **100 g** suvih šljiva
- **malo** ulja

Priprema

Pilece meso izlupati i fiovati sa suvimi šljivama. Zamotajte u rolnice i spojite drvenim cackalicama. Posolite i premažite uljem. Pecite u zagrajanoj rerni na 250 stepeni. Pecene rolnice izvadite iz rerne i izvadite im štapice. Kada se prohlade presecite na male rolate. Prilog po želji.

Savet