

Rolnice sa belim mesom i sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kom (500-600 g)pilecih grudi**
- **oko 250 gtrapist sira**
- **oko 250 gtanko secene mesnate slanine**
- **so**

Priprema

Sir iseci na štapice. Meso iseci na šnicle malo izlupati tuckom i iseci na pola vece komade, posoliti i na svaku staviti sir. Uviti meso u rolnice i obmotati šnitama slanine. Preati u malo nauljen manji pleh ili vatrostalnu posudu prekriti alu folijom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Skinuti foliju i vratiti na nekoliko minuta da dobije boju.

Savet