

Rolovana piletina sa slaninom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 šnicli**belog mesa
- **5 kašika**senfa
- **50 g**sira
- **10 lent**ipancete
- so
- suvi biljni zacin
- **maloulja**

Priprema

Svaku šniclu izlupajte, posolite, staviti suvi biljni zacin, a nakon toga svaku šniclu premažite sa malo senfa.

Preko senfa stavite sir.

Uvijte šnicle u rolnice.

Zatim oko svake rolnice umotajte po 2 trake pancete i premažite uljem. Stavite u pleh ili vatrostalnu ciniju pa pecite u rerni na ulju dok ne dobiju lepu boju.

Pecene rolnice služite uz prilog po želji.

Savet