Pilece rolnice (5)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **6 šnita** šunkarice
- **6 šnita**kackavalja
- **3 kašike**senfa
- Za pohovanje:
- **3 kašike**ulja
- **4 kašike**prezli
- **2**jajeta
- **4 kašike**prezle

Priprema

Belo meso odvojiti od kostiju i iseci na šest šnicle. Šnicle izlupati cekicem za meso. Posoliti, pobiberiti i premazati senfom. Na svaku šniclu staviti po list tanko secene šunkarice i kackavalja pa sve urolati. Svaku rolnicu uvaljati u brašno, jaja i na kraju kraju u prezle. Rolnice složiti u vatrostalnu posudu podmazanu uljem. Poprskati ih odozgo sa još malo ulja. Peci na 180 stepeni oko 70 minuta.

Savet