

Pileci rolat (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1** jaje
- **6** lenti dimljene slanine
- **130 g** kackavalja
- **130 g** šunke
- biber
- suvi biljni zacin

Ostalo:

- **1** jaje
- **2 dl** pavlake
- **200 g** šampinjona
- **1** glavica crnog luka

Priprema

500 g pileceg belog mesa samleti, dodati 1 jaje, 3 kašike prezli, biber i zacin. Rukom lepo umesiti meso. Naulkjati providnu foliju, staviti umešano meso, preko drugu providnu foliju i oklagijom rastanjiti na 1 cm debljine. Naneti 130 g rendanog kackavalja i 130 g rendane šunke. Uz pomoc folije urolati meso. Staviti preko 6 lenti dimljene slanine. Posebno izdinstati na malo ulja 1 glavicu crnog luka i 200 g šampinjona isecenih na listice. Posoliti po ukusu. U pecurke umešati 1 jaje i 1 pavlaku. Sipati oko rolata. Pokriti folijom i peci 15 min na 180 stepeni, nakon toga skinuti foliju i peci još 30 min na istoj temperaturi.

Savet