

Rolovano belo meso



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Pohovanje rolnica:

- **300 g**belog mesa
- **2 kašikesoja** sosa
- **60-70 g**sira
- **50 g**dimljene slanine
- **2**jajeta
- **100 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog** biljnog zacina
- **1 kašicicabibera** mlevenog
- **50 g**prezli
- **1 dlulja** za prženje

Prelivanje:

- **po željima**joneza
- **1**limun

Priprema

Pilece belo meso iseci na tanke šnicle i lagano izlupati cekicem.

Posoliti, pobiberiti, posuti zacinom i soja sosom, pa sve izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Sir i dimljenu slaninu iseci na štapice.

Na svaku šniclu staviti po jedan štapic sira i slanine, pa meso urolati i malo rukom stisnuti i oblikovati.

Valjati u brašno, zatim u jaje, pa u prezle.

Pržiti na zagrejanom ulju sa obe strane, da lepo porumeni.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Pre konzumiranja preliteri limunovim sokom i majonezom.

Savet