

Rolovano belo meso (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Meso:

- **1** vecepilece belo meso bez kostiju
- **po želji**so
- biber
- suvi biljni zacin

Fil:

- **100 g**šampinjona
- **100 g**trapist sira (ili nekog drugog)
- **100 g**dimljene mesnate slanine
- **2-3 kašike**pavlake
- **po želji**peršunov list

Priprema

Belo meso iseci na šnicle, blago izlupati i zaciniti. Porežati na foliju ili najlon kesu u pravougaonik, tako da se šnicle malo preklapaju. Premazati pavlakom

Narendati sir preko pavlake, rasporediti isecenu slaninu, listice šampinjona i posuti peršunovim listom.

Meso urolati, premazati uljem i uviti u aluminijumsku foliju. Peci na 200 C oko 40 minuta, zatim otvoriti foliju da meso malo porumeni. Servirati po želji.

Savet