

Rolovano belo meso (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Meso:

- **1 vecepilece belo meso bez kostiju**
- **po željiso**
- 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. Poreati 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