

Vezirske rolnice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg filea
- **500 g** spanaca
- **500 g** mladog krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabijelog luka
- **200 g** pilece šunke u listovima
- **50 ml** maslinovog ulja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malozacina** za piletinu
- **malomješavina** zacina
- **1 vrecica** krem corbe od gljiva

Priprema

Spanac oprati, blanširati, isjeckati na sitno. Crni i bijeli luk sitno nasjeckati, te dodati na zagrijano ulje malo propržiti i dodati špinat, tako dinstati uz dodatak vode. Fileci file isjeci na tanke šnicle, malo kuhinjskim cekicem istuci, svaki komad pomalo nauljiti, zaciniti (zacina za piletinu, so, mješavina zacina, biber). Tako marinirane šnicle ostaviti da ostoje nekih 30 minuta. Na svaki komad filea staviti list pilece šunke, zatim nanijeti predhodno pripremljen špinat te zarolati. Postupak ponavljati dok sav materijal ne utrošimo. Gotove rolnice redati u predhodno puterom premazanu vatrostalnu zdjelu, dodati još 350 ml vode i peci u vec zagrijanoj rerni na 200 C. U pola pecene rolnice preliti sa krem corbom od gljiva pripremljenoj prema uputama proizvoaca. Nastaviti sa pecenjem još 15 minuta. Gotove rolnice služiti uz kuhani krompir zacinjen po ukusu.

Savet