

Rolovana piletina sa sosom od crveni paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg bijelog mesa
- **300 g** lisnatog sira
- **7-8** cenabijelog luka
- **malobibera**
- **1 kašicica** biljnog zacina
- **2 kašike** ulja za prženje

Sos od crveni paprika:

- **1 kg** crvenih paprika
- **5-6** cenabijelog luka
- **1/2** vezice peršuna
- **100 ml** bijelog vina
- **1/2** kocke za supu
- **po potrebi** biljni zacin

Priprema

Piletinu isjeci na tanke šnite i sa batom izlupati.

Svako parce sa jedne strane pobiberiti, a sa druge posoliti, zatim staviti parce lisnatog sira i jedno ceno bijelog luka.

Urolati i zatvoriti cackalicom.

Pržiti na malo ulja, prvo sa jedne pa onda sa druge strane.

Služiti sa sosom od crveni paprika.

Sos od crvenih paprika: Paprike, bijeli luk i peršun isitniti i dinstati sa molo ulja. Dodati bijelo vino i supu. Kad tečnost uvre sve staviti u blender i izmiksati. Po potrebi dodati biljni začini. Posebno objašnjen detaljan postupak pripreme sosa.

Savet

Umjesto lisnatog sira možete koristiti sir trapist.