

Pilece rolnice iz rerne



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog lika
- **70 g** šunke ili suvog vrata
- **1** jaje
- **od 2 kriške** sredina hleba
- **3 kašike** mleko
- **2 kašike** prezle
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** zacin
- **1/2 veze** peršun (sitno secen)
- **100 g** kackavalja
- **11 lent** tanko rezane slanine

Priprema

Samleti meso i luk u mašini za mlevenje mesa ili električnoj seckalici, a šunku ili suvi vrat sitno iseckati. Dodati jaje, hleb koji je dobro očen, prezle i zacine. Dobro izmešati i podeliti na 11 delova. Praviti duguljaste cuftes i u svaku staviti komad sira, obmotati slaninom i stavljati u tepsiju obloženu folijom ili papirom za pečenje. Stavite i cackalice da se slanina ne odvoji tokom pečenja.

Peci u prethodno zagrejanom reću na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet