

Pileci rolat s pecenicom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo meso
- 2crvena luka
- 3 **cen**abelog luka
- 1šargarepa
- 1jaje
- prezle
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **10 lista**pecenice

Priprema

Belo meso samlesti, crveni i beli luk sitno iseckati, šargarepu narendati. To pomesati pa dodati jaje i prezle i zacine i umesiti rolat. Staviti ga na foliju ali pre toga uviti ga u pecenicu. Peci oko 40 minuta pa onda odviti foliju kako bi se rolat ispekao i sa gornje strane tj. da dobije lepu zlatnu koricu. Kada se potpuno ohladi rolat iseci.

Savet