

## ***Rolnice sa piletinom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za orlnice:**

- **1/2 kg** pilecih grudi
- **1** jaje
- **1** cašapavlake
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** bibera
- **malosoli**
- **500 g** glisnatog testa
- **50 g** margarina

### **Priprema**

Meso skuvati u posoljenoj vodi, zatim iseci na sitne kocke i staviti u sud. Dodati jednu pavlaku, umuceno jaje, biber, so i origano i sve lepo sjediniti. Na pobrašnjennoj radnoj površini, od ploce lisnatog testa oklagijom razvuci koru. Koru iseci na 4 kvadrata. Na isti nacin postupiti i sa drugim parcom testa. Na svaki kvadrat staviti po 2 kašike fila. Filovane kvadrate uviti u rolnice, pritiskajuci krajeve da fil ne ispadne. Posudu za pecenje premazati margarinom, poređati rolnice u tepsiju pa i njih ovlaš premazati rastopljenim margarinom. Peci 20 minuta na 220 stepeni.

### **Savet**