

## **Rolnice sa piletinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za orlnice:**

- **1/2 kg** pilečih grudi
- **1** jaje
- **1** cašapavlake
- **1** kašicica origana
- **1** kašicica biberna
- **malosoli**
- **500 g** lisnatog 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 pobrašnjenoj radnoj površini, od ploce lisnatog testa oklagijom razvuci koru. Koru iseci na 4 kvadrata. Na isti nacin postupiti i sa drugim parcemtom testa. Na svaki kvadrat staviti po 2 kašike filia. Filovane kvadrate uviti u rolnice, pritiskajuci krajeve da fil ne ispadne. Posudu za pecenje premazati margarinom, poreati rolnice u tepsiju pa i njih ovlaš premazati rastopljenim margarinom. Peci 20 minuta na 220 stepeni.

### **Savet**