

Rolovano pilece belo meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pileceg filea
- **100 g** pecenice
- **80 g** kackavalja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- **prstohvat** belog luka u prahu
- ulje za prženje

Priprema

Pileci file iseci na šnicle. Šnicle preko providne folije istanjiti tuckom za meso. Meso dobro zaciniti suvim biljnim zacinom, solju i biberom. Istanjenu šniclu prekriti listovima pecenice i kackavalja, pa urolati i uvezati kuhinjskim koncem. U odgovarajucoj dubljoj šerpi zagrejati ulje. Potom dodati rolovanu piletinu i propržiti na visokoj temperaturi sa svih strana da porumeni. Smanjiti temperaturu i nastaviti sa dinstanjem uz povremeno dolivanje vode. Preliti sosom po želi, poslužiti toplo uz pomfrit i neku laganu salatu.

Savet