

Pilece rolnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**pileceg mesa
- **80 g**suvog vrata,šunke,cajne
- **1**jaje
- **2** parcetahleba, sredina potopljena u mleku
- **1** kašikasitno seckanog peršunovog lista
- **1** glavicacrnog luka
- **100 g**kackavalja
- **12** listovaslanine
- **2** kašikeprezle
- **po ukususu**
- biber
- biljni zacin

Priprema

Samleti meso i crni luk, a suvi vrat, šunku ili cajnu sitno iseckati. Dodati jaje, dobro oceen hleb, koji je bio potopljen u mleko, prezlu i zacine.

Sve sastojke dobro sjediniti i podeliti na dvanaest delova.

Na svaki deo staviti komadic sira, pa oblikovati rolnicu.

Svaku rolnicu umotati u list slanine.

Zatim oblikovane rolnice složiti na pleh obložen alu folijom.

Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 180°C, 45 minuta. Služiti uz prilog po želji.

Savet