

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** **parceta** hleba, sredina potopljena u mleku
- **1** **kašika** sitno seckanog peršunovog lista
- **1** **glavica** crnog luka
- **100 g** kackavalja
- **12** listova slanine
- **2** **kašike** prezle
- **po ukusu** so
- biber
- biljni zacin

Priprema

Samleti meso i crni luk, a suvi vrat, šunku ili cajnu sitno iseckati. Dodati jaje, dobro oce?en 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 zagrejanj na 180°C, 45 minuta. Služiti uz prilog po želji.

Savet