

# *Rolnice od pileceg filea, kackavalja i dimljene slanine, u sosu od kisele pavlake*



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za rolnice:**

- **400 g** pileceg filea
- **100 g** dimljene slanine
- **100 g** kackavalja
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** s uvođenjem zacina
- **1/2 kašica** cibera
- **4-5 kašika** brašna
- **2-3 kašike** masti ili ulja
- **6 cackalica**

### **Za sos:**

- **2-3 kašike** brašna
- **1,5 dl** kisele pavlake
- **1/2 kašice** mlevenog muskatnog oraha
- **1-1,5 dl** vode
- **1 kašica** s uvođenjem zacina
- **50 g** kackavalja

## **Priprema**

Pileci file blago istanjiti cekicem za meso, zaciniti solju, suvimi biljnim zacinom i biberom i ostaviti pokriveno

da odstoji oko 1 sat u frižideru.

Slaninu i kackavalj iseci na tanke šnите.

Na svaki komad filea staviti šnitu kackavalja, preko toga šnitu dimljene slanine, pa opet šnitu kackavalja.

Pažljivo urolati i pricvrstiti cackalicom.

Rolnice uvaljati u brašno.

Propržiti ih kratko na malo masnoce, na srednjoj temperaturi, prvo sa jedne strane dok ne porumene, pa okrenuti da se i druga strana zapece.

Pržene rolnice poreati u vatrostalnu ciniju, posuti sa par kašika brašna, preko toga rasporediti kiselu pavlaku, posuti suvim bilnjim zacinom i mlevenim muskatnim orašcicem i naliti vodu.

Prekriti preostalim šnitama kackavalja.

Poklopiti ciniju i peci u rerni na temperaturi od 200 C, oko 20 minuta, da se kackavalj istopi, a sos od posutih sastojaka preko rolnica ukrcka.

## Savet