

Rolovana piletina u slaninici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pileceg belog mesa
- **2 kašičice** senfa
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **8** kolutašunke
- **100** grendanog kackavalja
- **8** šnitaslantine
- **po potrebi** rastegljiva folija

Priprema

Meso iseci na manje šnicle i izlupati kuhinjskim tuckom, zatim ga staviti na rastegljivu foliju. Premazati senfom, zaciniti, staviti šunku i izrendani kackavalj. Uz pomoc folije urolati meso, a zatim i uviti u istu foliju posebno vodeci racuna da su krajevi dobro zatvoreni. Meso staviti u kljucalu vodu i kuvati 15 minuta. Nakon tog vremena izvaditi meso iz vode, zatim skinuti foliju. Meso uviti sa slaninom i zabosti ga na štapice za ražnjice. U tiganju na 2-3 minuta propržiti piletinu sa svih strana i servirati.

Savet