

# **Rolovana piletina**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**pilecih prsa
- **200 g**tvrđok sira
- **2**jajeta
- **100 g**pancete
- **1/2** kašicicesoli
- **1/2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **na vrh** nožabibera
- **200 g**mlevenog mesa
- **1** kašikasenfa

## **Priprema**

Pileca prsa iseci na filete, premazati ih senfom, biberom, solju i suvim biljnim zacinom. Poreati filete mesa jedno do drugog u obliku pravougaonika.

Sir izrendati na sitno, slaninu usitniti što sitnije možete, sjediniti sa mlevenim mesom (pilecim) i sa dva jajeta. Zaciniti po ukusu.

Smesu koju ste napravili, izrucite na filete pa zarolajte da dobije oblik rolata. Rolat pricvrstite mrežicom. Stavite da se pece u dublji pleh, prelite uljem i sa malo vode. Peci na 150 C dok ne bude meso mekano i rumeno. Kada je peceno mrežicu skinite pa servirajte u tanjur sa željenim prilogom.

**Savet**