

Rolovana piletina



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih prsa
- **200 g** tvrdok sira
- **2** jajeta
- **100 g** pancete
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **na vrh noža** bibera
- **200 g** mlevenog mesa
- **1 kašika** senfa

Priprema

Pileca prsa iseci na filete, premazati ih senfom, biberom, solju i suvim biljnim zacinom. Poređati 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 tanjir sa željenim prilugom.

Savet