

Pilece rolnice sa prelivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 bataka
- 4 karabataka
- 150 g šunkarice
- 1 kesicagotove smese (Ideja za pilece rolnice)
- malosoli
- malosuvog biljnog zacina
- 3 veka krompira
- 100 ml pavlake za kuvanje
- maloulja

Priprema

Meso odvojiti od kostiju. Na svako parce mesa staviti parce šunkarice i uviti u rolat. Spojiti cackalicom.

Postupak ponoviti dok ne uvijete svako parce mesa.

Na tiganju staviti da se prži meso sa obe strane, dok ne uhvati lepu žutu boju.

Krompir iseckati na željene komade i poreati uvijeno meso po krompiru.

Kesicu Ideje za zapecene rolnice razmutiti sa 100 ml vode, dodati 100 ml pavlake za kuvanje i preliti preko mesa.

Peci u rerni 30-tak minuta.

Savet