

Rolovana piletina (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komadapilecīh filea**
- **8 šnitaslanine**
- **1 kašikasirceta**
- **1/2 kašicicecimeta**
- **4 cenabijelog luka**
- **4 karanfilici**
- **100 mlbijelog vina**
- **malobibera**

Priprema

Bijeli luk, cimet, sirce, karanfilice ispasirati u mikseru. Pileci file poreati u vatrostalnu ciniju i preliti sa smjesom iz blendera. Ostaviti 30 minuta da se ukusi sjedine.

Zatim svako parce filea obmotati slaninom i pricvrstiti cackalicama.

Poreati file u vatrostalnu ciniju, sipati bijelo vino, pobiberiti i peci na 200 C oko 15 minuta, a zatim okrenuti drugu stranu i peci još 10 minuta. Na kraju možete dodati neutralnu pavlaku (po želji).

Služiti toplo uz kuvani pirinac. Prijatno!

Savet