

# Pilece rolnice sa keljom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g**pileceg belog mesa (bez kostiju)
- **3**vece, pecene, crvene paprike
- **12**tankih kriški kackavalja
- **250 ml**pilece supe (od kockice)
- **100 ml**belog vina
- **3** cenabelog luka
- **1 mala glavicakelja**
- **1/2 vezice**peršuna
- **1/2**limuna (korica i sok)
- **1/2 cašekisele pavlake**
- žalfija
- suvog biljnog zacina
- biber
- **70 ml**ulja
- **1/2 kašicicesuve nane**

## Priprema

Pilece meso iseci na šnicle, pa ih, tuckom za meso, malo istanjiti. Meso zaciniti po ukusu. Od glavice kelja odvojiti onoliko listova koliko ima šnicli mesa, pa ih staviti u provrelu, slanu, vodu i bariti ih, oko, pet minuta. Omekšale listove izvaditi, staviti u cetku, prelitи hladnom vodom i ostaviti da se ocede. Odvojiti i nekoliko manjih listica (onoliko koliko ce biti porcija) u kojima cete poslužiti sos. Kackavalj isecite da pokrije površinu mesa (meni je kackavalj bio male širine, pa sam sekla po dva parceta za svako parce mesa).

Na dasku za secenje (ili na radnoj površini) staviti parce mesa, preko staviti list obarenog kelja, pa ...

...preko kelja ide polovina ispecene paprike i ...

...na kraju poreati kackavalj.

vrsto zamotati u rolnicu i pricvrstiti cackalicama.

Isti postupak ponoviti i sa ostalim šniclama mesa.

Sos od kelja: Ostatak kelja iseci na tanke trake. U dublju šerpicu staviti 70 ml ulja, dodati iseckani kelj i dinstatи dok kelj ne omekša. Dodavati po malo, vrele, vode.

Kada kelj bude polumekan, ubaciti, sitno, iseckani peršun, sok i izrendanu koricu limuna, pola kašicice sušene nane, zaciniti po ukusu i nastaviti sa dinstanjem, dok kelj ne bude potpuno mekan.

U izdinstani kelj dodati pola caše kisele pavlake, promešati da se pavlaka rastopi, pa izblendati, da se dobije gusta, kremasta, smesa. Probatи i, ako treba, još dosoliti.

Staviti ulje u tiganj, dodati, na pola isecene cenove belog luka, i ukljuciti da se ulje zagreje. Kada se ulje zagrejalo a luk otpustio aromu, ubaciti grancicu sveže žalfije (ili pola kašicice suve) i poreati rolnice mesa, da se prže. Kada rolnice, blago, porumene sipati vino i dinstatи, dok ne ispari alkohol.

Zatim sipati pripremljenu supu, poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati pola sata.

Rolnice poslužiti uz krompir pire, sos od kelja i salatu, po ukusu.

## **Savet**