Pilece rolnice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**belog mesa u šniclama
- **300 g**šunke u listicima
- **300 g**kackavalja u listicima
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**biber

Za prelivanje:

- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **malo**seckanog svežeg peršuna
- **1/2 kašike**senfa

Za podmazivanje:

- **1 kocka**margarina

Priprema

Šnicle blago izlupati tuckom za meso, pa svaku zaciniti po ukusu. Staviti kackavalj, pa list šunke, belo meso pa sve lepo uviti u rolnicu, tako uraditi sa svim šniclama, slagati jednu do druge u podmazanu vatrostalnu ciniju.

Pavlaku izmešati sa senfom i seckanim peršunom pa preliti preko rolnica. Peci na 220 stepeni oko 40 minuta, da

dobiju lepu koricu.

Služiti toplo!

Savet

Izvintavam se što nemam sliku serviranih rolnica, ali nestale su za tren oka! Prijatno!