

## ***Punjene pilece rolnice (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 g** pileceg belog mesa bez kostiju
- **3 pune kašike** krem supe od pecurki u prahu
- **3 pune kašike** mekog brašna
- **300 g** bukovace
- **50 g** punomasnog trapist sira
- **250 ml.** pavlake za kuvanje
- **malomaslinovog** ulja
- **malosoli**
- **malomlevenog** bibera
- **malotucane** crvene paprike

### **Priprema**

Belo meso ocistiti od žilica i narezati na šnicle. Možete od svog mesara zamoliti da vam pripremi 10 lepih šnicli od belog pileceg mesa približno iste velicine, ali ja sam sama narezala šnicle koje su bile približno iste velicine. Svaku šniclu blago posoliti.

Prah od krem supe pomešati sa brašnom. Svaku šniclu ponaosob uvaljati u umešanu smesu. Priprema nadeva: Bukovacu kratko propržiti na maslinovom ulju (dok voda ne ispari) i kada se prohlade iseckati na sitne komadice. Na svaku šniclu dodat ravnu kašiku nadeva od bukovace. Bukovacu koju niste utrošili za nadevanje stavite na stranu do pripreme preлива. Punomasni trapist sir narendati na sitne rende. Na svaku šniclu stavite malo izrendanog sira, a sir koji niste utrošili stavite na stranu do pripreme preлива. Sada pristupiti uvijanju rolnica sa šire strane prema užoj strani (po dužini) i krajeve pricvrstiti metalnim štapicima (može i cackalicom).

Tako pripremljene rolnice gusto poslagati u vatrostalni sud koji ste premazali sa malo maslinovog ulja.

Priprema preliva: Preostalu smesu od krem supe i pecuraka brašna, ostatak propržene bukovace i ostatak narendanog sira pomešati sa pavlakom za kuvanje i preliti preko šnicli.

Vatrostalni sud poklopiti ili prekriti alu folijom i staviti u rernu na 200 stepeni te peci 30 minuta. Nakon isteka vremena vatrostalni sud izvaditi iz rerne, skinuti poklopac ili alu foliju i vratiti u rernu i pustiti da se zapece cca 10-ak minuta. Služiti uz pire krompir i salatu po želji.

## **Savet**

U potrazi za novim okusima nedavno (početkom juna ove godine) naišla sam na internetu na reklamni recept za brzi ručak sa krem supom od pečuraka. Recept je privukao moju pažnju, ali kako to uvek biva, kada se odlučite za pripremu jela po novom receptu onda mu vidite sve manjakovosti. Prvo što mi je zasmetalo je cela kesica krem supe od pečuraka, a poznato je da su te krem supe u prahu izuzetno jake. Postala sam svesna da recept mora pretrpeti određene promene i dodatke. I tako sam od originalnog recepta „otišla u druge vode“, i po mišljenju prijatelja, supruga i mene dobila sam obrok dostojan boljim hotelima. Nadam se da će se i Vama dopasti.