Rolnice od belog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**pileceg belog mesa
- **50 g**putera
- **100 g**kackavalja
- **1 kašika**senfa
- **1/2 veze**peršuna
- **1 kašicica**soli
- **1 prstohvat**bibera

Za paniranje:

- **200 g**brašna
- **200 g**prezli
- **3**jajeta
- **1 kašicica**soli

Priprema

U ciniji izmešati omekšali puter, narendan kackavalj, senf, peršun, so i biber. Smesu staviti na aluminijumsku foliju. Napraviti valjak dužine 8 cm, pa staviti u zamrzivac na pola sata.

Belo meso iseci na 8 parcadi, pa rastanjiti cekicem za meso i zaciniti. Na svako parce mesa staviti 1/8 fila, pa urolati i pricvrstiti cackalicama.

Svaku rolnicu uvaljati u brašno, pa u jaja i u prezlu, pa ponoviti (opet u brašno, jaje i prezlu) pa peci u tiganju u zagrejanom ulju.

Služiti uz prilog i salatu po želji.

Savet

Brzo, ukusno i sono jelo. Prijatno :)