Lisnato testo sa nadevom od piletine

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za nadev:

- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **250 g**šampinjona
- **400 g**pileceg belog mesa
- **4 cena**belog luka
- **1 kašicica**senfa
- **2 kašike** zacina za piletinu

Još:

- **500 gr**lisnatog testa
- **1**jaje
- susam za posipanje
- **50 g**kackavalja

Priprema

Pripremiti sastojke. Povrce i piletinu iseckati.

Za nadev propržiti luk i šargarepu dodati pecurke i piletinu (koju smo prethodno zacinili senfom i pilecim zacinom). Pržiti dok tecnost ne ispari. Razviti lisnato testo (2 bloka) i podeliti na polovine kako biste dobili 4 rolnice. Ivice premazati jajetom. Po sredini staviti nadev i odozgo narendati kackavalj.

Umotati testo, premazati jajetom i posuti susamom. Peci 35 minuta na 200 stepeni.

Pecene rolnice.

Savet

.