

Sesame Chicken Rolls



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 750 g** pileceg filea
- **1** crvena paprika
- **1** zelena ili žuta paprika
- **6 kašika** feta sira
- **1** bjelance
- **malom** ješavine zacina
- susam

Priprema

Pileci file narezati na 6 listova, pa svaki malo izlupati! Zaciniti suvim biljnim zacinom. Paprike narezati na štapice. Na svaki list pilettine staviti po 2 štapica crvene i 2 štapica zelene paprike.

Preko staviti kašiku feta sira. Zarolati; uvaljati u bjelance, pa u susam.

Staviti u pleh, obložen papirom za pecenje. Na isti nacin pripremiti i ostale rolnice. Peci na 190 C oko 40 minuta.

Pecene kratko prohladiti, pa rezati.

Poslužiti uz kuhano povrce, rižu... sa umakom, po ukusu (kod mene od sira)!

Savet