

Pileca rolada



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** bijelog pileceg mesa
- **100 g** ggaude
- **2** jajeta
- **50 g** prezli
- **1 glavic** crvenog luka
- **2 cen** bijelog luka
- **malosoli**
- **malobibera**
- carry zacina
- bosiljak
- **1 pakovan** jeslanine - panceta

Priprema

U sjecka staviti meso, luk, jaja, zacine, prezle. Sve dobro sjediniti (isjeckati). Po potrebi dodati još prezli ako je smjesa previše ljepljiva, ma da je sasvim u redu i ovako.

U kalup nalijsbolje silikonski uski poreati pancetu. Zatim staviti smjesu od mesa i oblikovati kašikom, poravnati. Preko staviti pancetu poreati kao na slici.

U pleh od elektricnog šporeta nasuti vodu da doe do pola silikonskog kalupa. Preko rolade staviti aluminijumsku foliju. Siilikonski kalup staviti u pleh sa vodom pa peci sat vremena na 200 stepeni. Nakon sat vremena skinuti foliju, pojacati temeperaturu na 220 C i peci još jedno 15 minuta da se rolada fino zapece.

Savet

Prilozi nisu potrebni koliko je zasitna. :) Ja poslužim neku salatu laganu, ak ni hljeb ne jedemo uz ovo jelo. Prijatno!