

## *Pileci rolati*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g pileceg belog mesa
- 300 g šampinjona
- kantica pavlake
- 4 jaja
- pakovanje kora za pite i gibanice
- 200 g kackavalja
- so
- biber
- origano

### **Priprema**

Dinstati piletinu isecenu na sitnije kocke, šampinjone na listice. Zaciniti.

Kore prebrojati (obicno je u pakovanju 12-ak komada). Umutiti jaja i pavlaku, pa premazivati koru po koru dok ne do?ete do šeste kore, Na nju stavljate piletinu i pecurke i uvijate u rolat.

Odozgo premazati pavlakom i naredati kackavalj, postupak ponoviti i sa drugim delom kora.