

Pilece rolnice sa roštilja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih grudi
- **200 g**suve slanine
- **100 g**kackavalja
- **1 ravna kašicica**soli
- **1 kašika**svinjske masti

Priprema

Pilece belo meso isfiletirati i usoliti. Na svaki filet staviti tanko rezano parce kackavalja i slanine, pa sviti u rolnice i pricvrstiti cackalicama. Rešetku od roštilja premazati svinjskom mašcu jer rolnicama daje skroz drugaciji, poseban ukus.

Rolnice peci sa svih strana; služiti tople.

Savet