

Rolnice u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **100 g** kackavalja
- **2-3 kašike** senfa
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašika** zacina
- **1/2 kašice** bibera
- **50 g** maslaca

Priprema

Pileci file iseci na šnicle, svaku šniclu istucati tuckom za meso i staviti malo zacina na svaku šniclu i premazati ih senfom. Preko senfa staviti kolut šunke pa kackavalj... sve uviti u rolnicu. Rolnice složiti u vatrostalnoj posudi. Preko rolnica staviti maslac i peci 30 minuta. Zatim izvaditi rolnice iz rerne i preliti sa pavlakom u kojoj smo stavili zacine. Vratiti u rerni i peci još 15 minuta. Servirati uz kuvani pirinac ili uz krompir pire...

Savet