

## *Pohovano rolovano pilece belo meso u oblatni*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gpavlake
- **400** gpileceg belog mesa
- **6 komada** pecenih crvenih paprika
- **2 lista** oblatne
- **po ukusu**
- **3** jajeta
- **200** g brašna
- **2** dlulja

### **Priprema**

Uzmite se dva lista oblatne i premažite obe sa pavlakom. Ostave se tako da odstoje, dok malo ne omekšaju. Posle se belo pilece meso isece kao za šnicle, posoli i re?a na oblatne sa kraja uzduž jedno ispod drugog. Isto se tako malo posoli i crvena pecena paprika i re?a na isti nacin. To se onda uroluje i tako rolovano stavi u zamrzivac da se zamrzne. Zamrznute ih seci. Sipati u tiganj ulja. Rolovano pilece belo meso iseceno uvaljati u brašno, pa jaja i tako ga peci u tiganju. Kada je to sve peceno, vaditi špatulom da se ulje malo iscedi iz toga. Jelo je tada gotovo.

### **Savet**

Jednostavno jelo, odličnog ukusa. Dobro ga je servirati uz pomfrit i neku salatu.