

# **Pohovano rolovano pilece belo meso u oblatni**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** pavlake
- **400 g** pileceg belog mesa
- **6 komada** pecenih crvenih paprika
- **2 lista** oblatne
- **po ukusu** so
- **3** jajeta
- **200 g** brašna
- **2 dl** ulja

## **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 rea na oblatne sa kraja uzduž jedno ispod drugog. Isto se tako malo posoli i crvena pecena paprika i rea 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, odlinog ukusa. Dobro ga je servirati uz pomfrit i neku salatu.