

Rolnice od piletine sa avokadom i slaninom



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bela mesa (filet)
- **200** g tanko narezane dimljene mesnate slanine
- so
- biber

Za guacamole namaz:

- 1 zreli avokado
- tucana ljuta paprika
- (ili slatka, u zavisnosti od ukusa)
- **4-5 komada** suvog paradajza
- 1/2 svežeg paradajza
- 1 limeta
- **2** cena belog luka
- 1/2 manjeg crvenog luka

Priprema

Belo meso izlupati cekicem za meso, kako bi bila što tanja (da bi se lakše umotala). Na svaki komad mesa staviti deo pirea od avokada saviti krajeve i sve zamotati u rolnicu, kao sarmu. Na najlonsku foliju porežatu

slaninu, a preko slanine staviti rolnicu piletine. Uz pomoc folije sve umotati u slaninu i ostaviti u frižider da se ohladi i stegne. Rernu ukljuciti da se greje na 200°C. Napravljene mesne rolnice staviti u tepsiju obloženu papirom za pecenje. Pilece rolnice sa avokadom u slanini pecite 15-20 minuta dok se meso ne ispece. Napomena: Slanina treba da je vrlo tanko nasecena, a po jednoj rolnici belog mesa je potrebno 5-6 režnjeva slanine, što zavisi od širine, odnosno visine. Bitno je da slanina bude mesnata, kako se ne bi sasvim istopila prilikom pecenja.

Od avokada napraviti guacamole na sledeci nacin: Meso avokada izvaditi iz kore i izgnjecite u pire, pa mu dodajte mu sitno iseckani paradajz i papriku, kao i korijander, sok i narendanu koru limete. Posolite, pobiberite i izmešajte.

Kao prilog uz ovo jelo služiti prženi pomfrit od kelerabe ili mešavinu barenog povrca.

Savet