

Pilece rolnice sa fetom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (oko 500 g)**pileceg filea
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kocke**somborske fete
- **par kašika**prezli
- **po ukusu**
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **200-250 ml**pavlake za kuvanje
- **malom**iroije
- ulje, maslac

Priprema

Belo meso odvojim od koske ukoliko je potrebno, ukoliko ne, samo ga iseckam na kocke, kao i glavicu luka i sve to zajedno ubacim u secka i posolim po ukusu, možete staviti samo so, a možete i suvi biljni zacin. Usitniti lepo. Kada sve to prespete u posudu, dodate dve kockice somborske fete i par kašika prezli. Sve to pomešati i praviti kao rolnice, možete i kao pljeskavice, cevape, na vama je da odlucite kako vam je zgodnije. Upržiti ih na ulju sa malo maslaca sa svih strana da lepo porumene. Kada su gotove, iz tiganja u kom ste pržili odlijete preostalu kolicinu ulja, dodate pavlaku za kuvanje i vratite rolnice da se sve to zajedno ukrcka nekih 5-6 minuta. I ja volim na kraju da ubacim malo mirodjije, u kuci je ba svi volimo, ali i nije obavezna.

Savet

Ukoliko je file oko 500 g, onda vam je dovoljno oko 200-250 ml pavlake za kuvanje. Ako je file vei, ubacite

više, ali i to je stvar linog ukusa. Napisala sam baš "somborska" feta jer nije sa svakom fetom isti ukus, probala sam sa drugom vrstom, ali sa ovom su najukusnije.