

Pilece rolnice (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **2 kašike** zacina za piletinu
- **300 g** mesnate slanine
- **po potrebi** ulje

Priprema

Piletinu iseci na komade velicine zalogaja. Komade preliteri uljem i posuti zacinama za piletinu. Ostaviti u frižideru oko 30 minuta. Nakon toga svaki komad mesa uviti u šnit u slaninu i redjati u pouljenu vatrostalnu ciniju. Peci na 200 C oko 30 minuta. Servirati toplo jelo uz dodatak po izboru i sezonskom salatom! Prijatno!

Savet