

Rolovano belo meso



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vekašnicla** pileceg belog mesa
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi** karija
- **2 kašicice** senfa
- **1 cenbelog** luka
- **malo** mladog luka
- **3 manja lista** sveže blitve

Priprema

Preko šnicle staviti kesu i tuckom dobro izlupati da se šnicla rastanji.

Tu stranu, koju ste lupali, posoliti, pobiberiti i zaciniti karijem.

Zatim premazati senfom. (Ja sam koristila domaci senf, koji sam ja pravila, za koji je vec ranije objavljen recept)

Preko senfa sitno saseckati beli luk, i malo onog belog dela mladog luka. Zatim staviti nekoliko pera mladog luka (koliko volite, ja sam stavila 2) i preko poreati listove sveže blitve kojima ste odstranili središnji deo.

Sve pažljivo i cvrsto uviti u rolnicu i rolnicu cvrsto uviti u aluminijumsku foliju.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 C. Posle jedno 15tak minuta, zavisno od jacine šporeta, ali piletini ne treba mnogo, pažljivo skinuti foliju i vratiti da se malo zapece.

Savet

Jako brzo, ukusno i dekorativno. Pored posta salate jako zasitan i zdrav ruak ili veera. :)