Punjeno pilece belo meso

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg belog mesa
- **100 g**krem sira sa zacinskim biljem
- **150 g**tanko isecene mesnate slanine
- **3**struka sremuša
- **ili 3 veca cešnja**belog luka
- suvi biljni zacin
- mleveni crni biber
- senf

Priprema

Pilece meso iseci na tri veca parceta. Svako parce zaseci preko sredine (ali ne do kraja) i napraviti kao "džep", koji ce poslužiti za punjenje mesa.

Svako parce mesa blago otvoriti i sa obe strane posuti biberom i suvim biljnim zacinom. Premazati, obe strane, sa po 1/2 male kašicice senfa. Preko senfa, sada samo na jednu stranu mesa, staviti po punu kašicicu krem sira i ravnomerno ga rasporediti. Na kraju staviti po jedan struk sremuša. Preklopiti suprotnu stranu mesa. Isti postupak ponoviti i sa ostala dva parceta mesa.

Na radnu površinu staviti tri šnita slanine, preklapajuci svaki prethodni (po potrebi stavite i više šnitova, sve zavisi koliko su šnitovi slanine široki). Na samom pocetku staviti pripremljeno meso i urolovati ga u slaninu. Ponoviti postupak još dva puta, imamo tri rolata mesa.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. U odgovarajucu posudu staviti rolovanu piletinu, sipati100 ml belog vina (ili vode) i staviti da se pece. Kada gornja strana porumeni, izvaditi posudu iz rerne, preokrenuti mesne rolate i vratiti u rernu da se i druga strana zapece.

Punjeno belo meso poslužiti sa pire krompirom i salatom po želji. Meso i pire krompir preliti sokom koje je meso otpustilo prilikom pecenja.

Savet