

# **Pilece rolnice u slanini**



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g** pileceg belog mesa
- **100 g** trapista
- **100 g** slajs slanine

### **Sos od tikvica:**

- **200 g** tikvicaa
- kisela pavlaka

## **Priprema**

Belo meso iseci na manje komade i cekicem izlupati i staviti štapice sira.

Potom umotati kao rolnicu, a zatim i u slaninu slajs... preporuka barena slanina.

Poreati u pleh na pek papir i peci u rerni na 180°C oko 15ak minuta.

Sos od tikvica (tikvice izrendati i ocediti pa staviti u šerpicu gde smo prethodno izdinstali crni luk, zacinili i dinstati desetak minuta pa dodati dve kašike kisele pavlake i skloniti sa ringle).

## **Savet**

Služiti uz pire krompir i sos od tikvica (moj izbor)