

## **Pilece rolnice (8)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**pileceg filea
- **150 g**kackavalja
- **150 g**slanine
- **po ukususu**
- **po ukusubiber**

#### **Za preliv pomešati:**

- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusuzacin**
- **po ukusuperšun**
- **1 do 2 jaja**

### **Priprema**

File iseci na šnicle i malo izlupati posoliti i pobiberiti po ukusu. Kackavalj iseci na štanglice. Slaninu iseci na tanke šnite. Na svaku šniclu izlupanu staviti štanglicu kackavalja pa urolati. Zatim svaku rolnicu uviti slaninom i redjati u podmazan pleh. Zatim preliti prelivom i staviti da se peče 30-ak minuta.

### **Savet**