

Pilece rolnice s suvim šljivama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece grudi
- 150 g suve šljive
- po želji so
- po želji biber
- malo ulja
- 2 dl pavlake za kuvanje
- 50 g kackavalja

Priprema

Pilece grudi iseci na uske šnite, malo izlupati, posoliti, pobiberiti, staviti suhu šljivu i uviti u rolnicu i pricvrstiti cackalicom. U tiganj sipati malo ulja i pržiti ih sa svih strana dok ne omekšaju, dobiju boju. Pavlaku sipati u šerpicu i grejati, u koju se doda rendani kackavalj i mesa dok se ne otopi. Ovim preliti rolnice uz dodatak pire krompira.

Savet