

Rolnice sa belim mesom i Helđinim korama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje helđinih kora**
- **400 g** pilecog belog mesa
- **100 g** slanine
- 2 jajeta
- **180 g** kisele pavlake
- **1 kriškamladog sira**
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** ulje
- **malokackavalja**

Priprema

Propržiti slaninu pa dodati belo meso iseceno na krupnije komade malo posoliti pa skloniti sa vatre i malo prohladiti pa dodati pavlaku, sir i jaja.

Sve dobro izmešati.

Raširiti koru i premazati uljem staviti 2 kašike smeše i prebiti koru sa leve i desne strane pa staviti u rolnicu.

I reati u pleh u koji ste stavili pek papir.

Postupak ponoviti dok ima materijala. Premazati uljem i peci oko pola sata na 170 stepeni. Izvuci iz rerne i narendati kackavalj po vrhu.

Vratiti 5 minuta u rernu.

Savet