

## ***Rolnice sa piletinom***



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Tijesto:**

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **1 šolj** atoplog mlijeka
- **1 vrecica** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **mal**o vode

#### **Nadjev:**

- **oko 500 g** pilećih fileta
- **2** crvene paprike
- **1** glavica luka
- **po želji** mješavina začina
- biber

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka za tijesto zamijesiti tijesto srednje mekoce, pa ostaviti oko 45 minuta da odmori. Na ulju propržiti sitno sjeckano meso, dodati sitno sjeckane paprike i luk, začiniti po ukusu. Kratko prodinstati, pa kad je gotovo skloniti sa vatre da se prohladi. Tijesto premijesiti, pa podijeliti na 2 lopte. Na pobrašnjenoj podlozi tanko razvaljati tijesto, pa podijeliti na 4 dijela.

Na svaki dio staviti meso sa povrćem, preklopiti prvo krajeve, da nadjev ne izađe van, pa zarolati u rolatic. Na

isti način pripremiti i ostale rolatice.

U tavi zagrijati ulje, pa spustiti rolatice da se prže.

Okretati rolatice da se ravnomjerno isprže sa svih strana, pa pržene staviti na papir, da se ocijede od ulja. Na isti način razvaljati i drugu polovinu tijesta i pripremiti rolnice.

Poslužiti uz sos, po želji, ili uz čašu jogurta.

## **Savet**

Odlino ide uz tartar umak.