

Rolat sa pilecim mesom i pecurkama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 kašikaulja**
- **500 g**pileceg belog mesa
- **500 g**pecuraka
- **500 g**tankih kora za pitu
- **1 šoljabarenog** pirinca
- **po ukusu**so i biber
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike
- **1 glavica**crnog luka

Priprema

U šerpi zagrejati kašiku ulja, pa dodati očišćen i sitno secen luk. Kratko propržiti. U luk dodati sitno seceno belo meso i propržiti, pa dodati oprane i isecene pecurke. Kada ste sve dobro propržili dodajte bareni pirinac, posolite pobiberite i dodajte crvenu papriku po ukusu. U šolju sipati mlake vode i dodati 3-4 kašike ulja. Kore redjatina na radnoj površini, svaku premazati mešavinom ulja i vode, a na svaku drugu stavljati fil. Redjanje završiti korom. Zatim uviti u rolat i preneti u namazan pleh. Rolat premazati mešavinom vode i ulja. Peci oko pola sata na temperaturi od 200 stepeni. Ohlaen rolat iseci na parcad.

Savet