

Rolnice od pileceg belog mesa sa slaninom i šunkom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za rolnice:

- **10**šnicli (pilece belo meso)
- **10 listica**tanko secene slanine
- **10 listica**tanko secene šunke

Priprema

Tanko iseci slaninu i šunku, a šnicle izlupati...

Staviti list slanine, pa preko slanine staviti šniclu. Na kraj šnicle staviti list šunke...

Uviti rolnicu... Postupak ponoviti dok se ne utroši sav materijal.

Rolnice peci u tiganju sa svih strana...

Služiti uz prilog po želji. Ja sam ovog puta spremala pljeskavice od krompira po receptu Verice Nikolic, koje su bile odlicne...

Savet

Pošto sam ja koristila domau sunku i slaninu meso nisam solila jer je to ve dovoljno slano... Inae, meso se može posoliti i zainiti po ukusu. Takoe se u rolnice može stavljati i kakavalj...