

Pilece rolnice (5)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilecег belog mesa
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **6 šnita** šunkarice
- **6 šnitakackavalja**
- **3 kašikesenfa**
- Za pohovanje:
 - **3 kašikeulja**
 - **4 kašike prezli**
 - 2 jajeta
 - **4 kašike prezle**

Priprema

Belo meso odvojiti od kostiju i iseci na šest šnicle. Šnicle izlupati cekicem za meso. Posoliti, pobiberiti i premazati senfom. Na svaku šniclu staviti po list tanko secene šunkarice i kackavalja pa sve urolati. Svaku rolnicu uvaljati u brašno, jaja i na kraju kraju u prezle. Rolnice složiti u vatrostalnu posudu podmazanu uljem. Poprskati ih odozgo sa još malo ulja. Peci na 180 stepeni oko 70 minuta.

Savet