

## ***Pilece rolnice (6)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150** g pileceg filea
- **100** g ajvara
- **po potrebi** ulje za prženje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **5 kašika** meda
- **1 kašika** Balzamiko sirceta

#### **Za dekoraciju:**

- **1** praziluk

### **Priprema**

Pileci file iseci na šnicle i malo istanjiti cekicem za meso, posoliti i premazati sa malo ajvara. Formirati rolnicu, i ispržiti na ulju. Zaciniti solju i biberom. U ciniji sjedinite med i Balzamiko sirce, dobro izmešajte. Aranžirajte piletinu i sve prelijte dresingom od meda i sirceta. Ukrasite po ukusu.

### **Savet**