

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