Rolnice od pileceg filea

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg filea
- **2 kašike** senfa
- **2 cena**belog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **200 g**tanko rezanog suvog vrata
- **150 g**kackavalja

Preliv:

- **2 kašike**kisele pavlake
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1**jaje
- **1 kašikica**suve mrvljene mirodjije

Priprema

Pileci file blago izlupamo cekicem za meso i zacinimo sa obe strane sa so i mleveni biber.

Prvo mestimo list suvog vrata, preko pileci file koje premažemo mešavinom senfa i usitnjenog belog luka, na svako parce pri kraju stavimo kackavalj koje smo naseli na prutice.

vrsto urolamo.

Vatrostalnu posudu ili pleh tanko podmažemo sa uljem i poredjamo rolnice jedno do druge.

Pavlaku za kuvanje pomešamo sa kiselom pavlakom jajetom i miroijom, prelijemo preko rolnice.

Pecemo na 200C oko pola sata, izvadimo iz rerne.

Pospemo sitno narendanim kackavaljem.

Vratimo u rernu na, 5-10 minuta da se zapece.

Savet

Predlažem da probate jer je veoma ukusno