

Punjeno belo meso

1 Oprati meso i osuÅījiti, pa istanjiti tuÅīkom za meso. Zatim, posoliti, pobiberiti i posuti iseckanim perÅīunovim liÅīÅīem.

2

3

4 Napuniti sitno iseÅīenim suvim Åīljivama i saviti u rolnice. Uviti u alu-foliju. PeÅīti u zagrejanj peÅīnici na 220 stepeni oko 30 minuta.

5

6

7 Za to vreme skuvati oljuÅīten krompir iseÅīen na kocke, ocediti i kratko sotirati (proprÅīiti) na rastopljenom maslacu.

8

9

Sastojci:

pileceg belog mesa 500 g

suvih sljiva 100 g

ulja 2 kasike

persun

biber, so

krompira 500 g

krstavaca 300 g

maslaca 20 g

Na 4 tanjira servirati rolnice ukoso presečene na pola, sotiran krompir i kolutove krastavaca.