



Пилешки ролнички со сланина

Ролничките од пилешко со сланина кај нас ги нарекуваат дипломатски ражнич. А овие, што ќе го подготви Фичо, може да се наречат растурен ражнич!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

- 1 кг свеж пилешки стек
- 200 грама тенок исечена сланина
- 400 грама Пелати домати од конзерва
- 2 чешниња лук
- 1 глава кромид
- ½ лажичка кари
- 50 грама пармезан
- 1 лажичка шеќер
- 1 лажичка мајчина душичка

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Пилешкиот стек исечкајте го на поголеми коцки, па зачинете го со сол и бибер и малку кари.

Потоа потпржете го месото од сите страни на тивок оган, но немојте сосема да го зготвите, бидејќи ќе го печеме во рерна.

Оставете ги да се оладат, па секое парче замотајте го во парче сланина.

Чекор 2

Исечкајте ги кромидот и лукот, и ставете ги во тава на маслиново масло да се потпржат.

Потоа додајте една голема конзерва Пелати домати кои претходно сте ги иситниле, 1 лажичка шеќер, сол, бибер и мајчина душичка.

Оставете ги малку на оган да се соединат и да се згусне сосот.

Чекор 3

Во тавата распоредете го сосот, па врз него наредете ги пилешките ролни и врз нив изрендјајте пармезан.

Ставете ги во загреана рерна на 200 степени и печете околу 20 минути.



Чекор 4

Сервирајте неколку парчиња во чинија, заедно со сосот!

Совет

Овој рецепт ќе ве направи одличен готвач во очите на пријателите. Најдобро се јаде со добро друштво!

Користени производи:



Грил тава



Тава за пржење



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk