



## Пилешки роловани ражнички

Фичо ќе направи лесен ручек, раженчиња со ролнички од пилешко месо тиквички и фил, во комбинација со сос од мајонез.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

**Состојки:**

- 1 кг пилешки гради
- 3 тиквички
- една рака ореви
- 1 белка од јајце
- малку рузмарин
- една рака рендан пармезан

**За СОС ќе ви треба:**

- 1 чешне лук
- 3-4 лажици мајонез

### Чекор 1

Пилешките гради исечете ги тенко по должина и истенчете ги со чук.

### Чекор 2

Тиквичките сечете ги тенко, 2-3 милиметри.

### Чекор 3

Во сецко ставете ги оревите, белката, рузмаринот и пармезанот. Убаво сомелете ги состојките.

### Чекор 4

Со смесата премачкајте го секое парче, замотајте го во ролат, потоа замотајте го во тиквичка и редете ги на стапчињата за ражнички.

Печете додека не се испече.

### Чекор 5

За сосот ситно исецкајте едно чешне лук и измешајте го со неколку лажици мајонез.

### Чекор 6

Сервирајте!

### Совет

За уште посочни раженчиња, може најгоре секоја ролничка да ја обвтикате со тенко парче сланина.



**Користени производи:**



**Апарат за гиро**



**Рачен блендер**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)