



## Piščančja rolada

Chef stane korošec

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Pršut, pečeno papriko in sušen paradižnik na drobno drobno nasekljamo. Dodamo rumenjaki, gorčico, in premešamo. Dodamo še nariban sir in ga dobro vmešamo v maso. Z maso namažemo meso in ga zvijemo v rolado ter jo dobro spnemo.

Rolado povaljamo v moki, stepenem jajcu, kateremu dodamo malo olja in drobtinah. Zložimo na primeren pekač in pečemo v pečici pri 180-200°C (ventilator) cca 30 min. Vmes enkrat obrnemo. Ko je zlato rumeno zapečeno, vzamemo iz pečice, pustimo par minut počivat in razrežemo na rezine, ki jih postrežemo s pečenim krompirjem in ratatujem.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 Piščančje meso narezano na zrezke in tanko potolčeno
- 1 Režina pršuta
- 1-2 sušena paradižnika
- 1 pečena vložena paprika
- 1 rumenjaki
- 1 jajce
- 1 košček sira s tartufi
- 1 žlička gorčice
- nekaj olivnega olja