



Pileće rolice

Sastojci

- 350 g piletina
- 1 jaje
- 1 luk
- 1 grančica peršin
- 200 g slanina
- 1.5 tsp suncokretovo ulje
- 1 tsp MAGGI magija okusa

Uputstvo

1. Sitno nasjeckajte luk i suhi vrat, a zatim dodajte jaje i MAGGI Magiju okusa.
2. Meso narežite na šnicle i istucite.
3. Smjesu stavite na sredinu mesa, a zatim naribajte malo sira. Oblikujte u rolicu, a zatim svaku rolicu zamotajte u list slanine.
4. Rolice stavite u podmazanu tepsiju i pecite na 180°C 35 minuta.

Hranjiva		50 minuta
Ugljikohidrati	14.57 g	4 porcije
Energija	465.91 kcal	
Masti	29.5 g	
Bjelančevine	34.28 g	