

## Pileta roladica sa pistacijama i šljivama

Nakon uzbudljivog vikenda došlo je vrijeme da se vratimo u stvarnost i svakodnevnim obavezama. Dragi je poželio piletinu u kombinaciji sa pistacijama pa sam to iskombinirala nekako u glavi. Šak nisam ni uključila laptop da se posavjetujem sa internetskim svijetom već sam vjerovala instinktu :)

Uz pistacije, dodala sam i kiselo vrhnje i suhe šljive koje osobno jako volim u mesnim kombinacijama.

Kao prilog tu je bio prepečen kruh sa maslacem i svježim rajčicama. Zasitan obrok za koji vam ne treba puno vremena a okus je odličan!



Za dvije osobe:

Dva ve?a pile?a prsa (cca 400 g)

100 g pistacija

100 g suhih šljiva

100 ml kiselog vrhnja

maslac, sol, papar

Priprema:

Pile?a prsa prerezati popola ali da ostane u jednom komadu i istu?i da postane tanko te da se može savijati u roladu. Posoliti i popapriti sa obje strane.

Nasjeckati pistacije i šljive na sitno i spojiti sa kiselim vrhnjem u kremastu smjesu koju posolite i popaprite po želji.

Smjesu premazati preko pileline i uz pomo? prozirne folije namotati u roladu koju iz pomo? ?a?kalica povežete da ne izlazi nadjev.

Staviti na pladanj, pokriti i ostaviti pola sata u hladnjaku.

Na tavi rastopiti maslac i pržiti sa svih strana dok se ne zažari. Prebaciti u pe?nicu na 200 stupnjeva i pe?i cca 20 minuta.

Kad je gotovo, ostaviti cca 2-3 minute da se sokovi vrate u meso pa razrezati na ploške i poslužiti.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Dobar tek :)