

Pileci stapici kanelone

..takav mu je originalan naziv :)

1 Belo meso iseci na snicle,izlupati tuckom za meso,posoliti i pobiberiti pa ga staviti na zagrejano ulje dok neporumeni sa obe strane.Meso izvaditi na dasku za secenje pa iseci svako parce ne stapice (otprilike da budu sirine oko 2 cm).

2

3

4 U kljucalu,slanu vodu staviti testo za lazanje dok malo neomeksa pa ga izvaditi jedno po jedno na radnu povrstinu.

5

6

7 U sveko testo stavljeti parce belog mesa i malo rendanog trapista pa uviti u rolnicu.Rolnice redjati u dublji pleh pa ih preliti sa sokom od paradajza i biljnim mlekom.Odgore narendati ostatak trapista i staviti da se pece oko 30 min dok ne porumeni.

Sastojci:

belo meso 1 vece
testa za lazanje oko 250 g
soka od paradajza 300 ml
biljnog mleka 200 ml
so,biber
tvrdog sira (trapista) 200 g

8

9

10 cene kanelone vaditi na tanjir za posluživanje i
ukrasiti sa suvim, seckanim persunom.

Napomena:

Umesto biljnog mleka i trapista moze se napraviti
beli besamel sos sa sirom i time se moze preliti
meso.