


Rolice s piletinom i sirom (Taquitosi)

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

2 fileta pilećih prsa
140 g K plus mliječnog namaza
sol, papar
dimljena paprika
100 g ribanog tvrdog sira
100 g cheddar sira
8 tortilja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Filete pilećih prsa kuhajte 15-20 minuta te ostavite da se rashlade. Vilicom ih natrgajte na manje komade pa ih posolite, popaprite i dodajte im 1 žličicu slatke dimljene paprike. Piletini potom dodajte K plus mliječni namaz, ribani tvrdi sir i cheddar sir narezan na kockice te promiješajte.

Svaku tortilju narežite na 4 dijela pa napunite smjesom i čvrsto zarolajte. Rolice možete pripremiti na dva načina, a možete ih zamrznuti i spremite za kasniji brz obrok. Za prvu varijantu pecite u pećnici 15-20 minuta na 220°C. Ili ih pripremite u tavi, pržeći na žlici ulja par minuta sa svake strane, dok nisu lijepo rumeni. Pospite sjeckanim mladim lukom.