

## Pileće rolice punjene camembertom na kremi od buče



Slatko, slano, kremasto i hrskavo. U jednom zalogaju! Možete li zamisliti? Svi više-manje, volimo pileća prsa. Često su na našim menijima u raznim izvedbama jer, osim što su lako dostupna, zaista ostavljaju prostora mašti i kreativnosti. Jesu li nam dosadila? Nikako. Uz par zanimljivih namirnica imamo skroz neko drugo, čak svečano jelo. Meso pripremljeno na ovaj način zadržava svoje sokove te ostaje sočno, a lagana slatka krema od buče protuteža je hrskavoj panceti. Priprema zahtjeva malo više vremena, ali ne dajte se obeshrabriti.

### Sastojci:

- 5 kom tankih pilećih fileta
- Camembert/ brie/ ili neki drugi sir po želji
- Panceta (5-6 kriški po rolici)
- 1 srednja buča (butternut tikva)
- 1 srednji krumpir
- Majčina dušica
- Maslinovo ulje
- Maslac
- Riža (arborio)
- Sol
- Papar

Priprema:

1. U lonac staviti vodu da kuha.
2. Pileće filete staviti između dvije folije (prianjajuće) i izlupati batom za meso. Nakon toga na komad folije posložiti kriške pancete tako da svaku preklopimo malo jednu preko druge. Slažemo dok ne dobijemo veličinu fileta (oblik fileta ne mora biti pravilan). Na pancetu položiti filet te ga začiniti sa samo malo soli i papra, jer će panceta dati svoju slanoću. Zatim na početak fileta posložiti tanke kriške sira. Od toga dijela gdje smo stavili sir krećemo motati rolice. Kada smo došli do kraja prekrijemo rolicu tom istom folijom i opet zarolamo kako bi folija obložila rolicu. Treba čvrsto zategnuti krajeve te ih vezati u čvor ili koncem ako su premali. Ponoviti postupak dok ne potrošimo sve filete. Kada je voda zakuhala, staviti rolice da se kuhaju, odnosno poširaju oko 10 minuta. Kada su gotove, odložimo ih sa strane.
3. Tikvu i krumpir narezati na manje komadiće. U lonac na laganu vatru staviti malo maslinovog ulja, krumpir i tikvu, začiniti s majčinom dušicom, solju i paprom. Kratko sotirati, lagano miješajući da se sastojci prožmu. Podliti vodom toliko da prekrije povrće. Kuhati 15-20 min, tj. dok se krumpir skuha.
4. Dvije šalice riže kratko popržiti na 2 žlice ulja, stalno miješajući kako bi ulje obložilo zrna. Podliti vodom i posoliti. Na dvije šalice od 250 ml staviti 4 šalice vode. Kuhati 15-20 minuta. Kada je kuhana, u rižu umiješati 20 g maslaca i napuniti kalupe (mogu poslužiti razne zdjelice, šalice i sl.).
5. Kuhanu tikvu i krumpir miksati štapnim mikserom da dobijemo kremu.
6. Rolice izvaditi iz folije. Zagrijati tavu, na njoj prepržiti pileće rolice dok panceta ne postane lagano hrskava.

Pileće rolice servirati na kremi od buče i s rižom sa strane. Posuti s malo sjeckanog peršina.

Ako želite prirediti ukusan ručak ili večeru za svoje najdraže, prijatelje ili obitelj, pripremite im ovo jelo. Pileće rolice možete pripremiti i ranije, pa ih samo dovršiti u tavici kada gosti dođu. Ako se radi o večeri, za „light“ verziju - poslužite samo kremu od buče kao prilog.

U slast!

Barbara Šarlija / [Žena Vrsna](#)