

Rolovano pile



težina: **tesko**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1vece pile (oko 3 kg)
- 200 gpraške šunke
- 100 gtrapista
- 70-80 gkajmaka
- 2 kašicicesoli
- 2 kašicicesuvog biljnog zacina
- 1 kašicicamlevenog bibera
- 5kuvanih jaja
- 100 gsvinjske masti
- oko 2 dlvode
- oko 3-4 mkuhinjskog konca
- 2 x oko 50 cmaluminijumske folije

Priprema

Skuvati jaja, ohladiti, oljuštiti i raseci po dužini na polovine.

Pile oprati, odseci krila i vrat. Raseci ga po dužini, sredinom belog mesa i pažljivo odvajati od kostiju, da se ne osteti kožica. Belo meso malo stanjiti odsecanjem tanjih šnicli sa obe strane i sa tim parcadima popuniti delove gde je mala debljina (gde su bila rebra i trtica).

Sa obe strane meso zaciniti solju, suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom.

Preko rasirenog mesa, po celoj površini, poreati šnite trapista.

Preko trapista poslagati prasku šunku i premazati je kajmakom.

Polovine kuvanih jaja poredjati jednu do druge po premazanom kajmaku.

Pažljivo urolati meso, koliko god je moguće više pritegnuti rolat, da se lepše formira i priljubi sloj za sloj.

Kuhinjskim koncem uvezati roladu po celoj dužini.

Na dno tepsije, u kojoj će se rolada peći, staviti jedan komad alu-folije, pa na nju pažljivo preneti roladu.

Meso odozgo premazati sa malo svinjske masti.

Prekriti drugim komadom alu-folije i ususkati sa svih strana, jer je pile veliko i potrebno je više vremena za pečenje, pre skidanja folije. U tepsiju, pored folije, nasuti malo vode.

Peci u rerni na temperaturi oko 220 stepeni. Povremeno proveravati ima li tecnosti u tepsiji i dolivati po malo vode. Posle jednog sata (dužina pečenja zavisi od velicine pileta i debljine rolade), otkriti i skinuti gornju foliju, probati viljuškom da li je meso meko, pa ako viljuška lako ulazi u meso, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i vratiti da se pece. Na svakih 4-5 minuta otvarati rernu i kašikom prelivatu gornju površinu rolade tecnošcu iz tepsije, sve dok fino ne porumeni, ali da se ne isuš. Pečenje za ovoliko pile trajalo je ukupno oko jedan sat i 40 minuta.

Kada se malo prohladi, izvaditi roladu na pogodnu tacnu , odstraniti pažljivo kuhinjski konac i seci na šnite oko 1,5 cm.

U masnoci, koja je ostala u tepsiji, a mešavina je pilece masnoce, kajmaka i svinjske masti, najbolje je ispeci krompir, kao prilog uz ovakvo meso.

Savet