

Softani pileci rolat sa povrcom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Povrce

- **1** velika šargarepa
- **2** glavice crnog luka
- **1/2 kg** krompira
- **400 g** šampinjoni
- **2** paprike
- **5** šljiva
- **3** cere paradajza
- **1** beli luk

Meso:

- **1** pileci rolat

Zacini:

- so
- biber
- lovorov list
- estragon
- cubrica
- cili sos
- **1/2 dl** kari sos
- belo vino

Priprema

Naseckati povrce na krupne komade i upržiti ga na laganoj vatri.

Kada je luk odmekšao dodati zacine, vino i vec pripremljeni pileci rolat (recept za rolat sa slikama cu postaviti uskoro).

Umotati posudu folijom ili je zatvoriti i ostaviti u rerni sat vremena na 180-200 stepena.

Zatim otvoriti foliju i zapeci jelo još nekih 20-ak minuta.

Savet

Naravno da je izbor zaina stvar ukusa tako da ih možete promeniti, ali ako ovo jelo spremite osobi koju volite e onda nemojte rizikovati.