Rolovano pile (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **200-300 g**slanine
- **200-300 g**dimljene šunke (ili vrata)
- **200 g**kackavalja
- **po ukusu**zacini

Priprema

Pile oprati pa odvojiti kosti od mesa (ne seci pile na pola, nego da ostane celo, kako bi se dobilo "odelo").

Zatim meso zaciniti suvim biljnim zacinom po ukusu, pa napuniti pile tako što ce se unutra poreati kackavalj, šunka i slanina...

Na plasticnu cev (tvrda plastika) navuci mrežicu za rolovanje mesa. Kraj mrežice zavezati. Ubaciti pile u cev kako bi kroz nju upalo u mrežicu. Ukloniti platicnu cev. Zatim zavezati i drugu stranu mrezice u kojoj je pile. Pile staviti u vatrostalnu posudu i sipati jako malo vode (samo na dno), poklopiti i peci u rerni na 220 - 250 stepeni.

Pred kraj pecenja otklopiti posudu i zapeci pile. Otprilike je za pecenje pileta potrebno dva sata (zavisi od rerne).

Savet