

Lovacko pile



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca bataka
- **300** gmlevenog mesa
- **1/2** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašikamešano kim, umbir, orašcic, aleva paprika
- **3** jajeta
- so i biber
- **6** režnjevaslanine
- **1** kašikasoje
- **1/2** šoljeprezli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ako imate pilece batake sa kožuricom morate prvo nju odstraniti. Ovo nije uopšte teško, samo odozdo povucete i na kraju možete i odseći kuhinjskim makazama. Sada ocistimo kost do mesa da dobijemo kost. Kuvamo 2 od 3 jaja. Isecemo 1/4 crnog luka, možete dodati i malo više. Dodamo 1/2 kašice soli i malo šecera. 1/2 kašike mešanih zacina. Sve dobro promešamo. Dodamo 3 kašike prezlii jedno ulupano jaje. Ponovo promešamo. Sada dodamo mleveno meso i izmešamo (ja to rukom). Predgrejemo rernu an 180 C: Poredjamo režnjeve slanine. Na to stavimo polovinu mlevenog nesa i ravnomerno raspodelimo. Sa svake starne stavimo batak takop da kost bude napolju. Izmedju stavimo kuvano jaje. Sada pažljivo rolamo slaninu da sve zatvorimo kao rolat. Ponovimo ovo sa drugim delom i stavimo u tepsi sa malo ulja.

Pecemo 30 minuta. U meuvremenu pripremimo sos sa kojim cemo sa vremena na vreme premazivati naš rolat. Izmešamo 2 kašike soja sosa, 1/4 kašicice djumbira u prahu, 1/2 kašicice seckanog belog luka. Sve izmešamo i mažemo preko roleta svakih 10 minuta.

Deca luduju za ovim a i mi ga baš volimo.

Savet

Originalno ime ovog recepta je Anu Niku aka Manga. Oigledno japanski recept, koji izgleda tako primamljivo, a nije težak za napraviti. Pa izvolite, lepo izgleda i vrlo je ukusno.