

Rolovani bataci



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2batka sa karabatacima
- **10** lentidimljene slanine
- **150 g**krem sira
- **1** vezavlašca
- **1 grancica**svežeg ruzmarina
- **2** cenabelog luka
- **po potrebi**ulje
- **po ukusu**so
- mleveni crni biber

Priprema

Piletinu iskostite, posolite, pobiberite i ostavite na tanjiru da poprими zaccine. Vlašac, listove ruzmarina i beli luk sitno iseckajte, dodajte krem sir i promešajte.

Najlonskom folijom prekrijte prvo parce piletine, rastanjite ga, premažite filom i uvijte u rolat. Na isti nacin postupite i sa drugim parcom.

Svaki uvijte u 4 stepenasto poreane lente dimljene slanine i ucvrstiet ga kuvarskim koncem.

Rolate stavite u nauljenu vatrostalnu posudu. Stavite u rernu i pecite 45 minuta na 200 stepeni.

Pecene rolate izvadite iz rerne, skinite kuvarski konac, servirajte na tanjir i služite.

Savet