

Pileca rolada



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** pileceg mesa (1 celo pile)
- **200 g** suve slaninice
- **100 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **100 g** mariniranih pecuraka
- **2 ravne kašike** senfa
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** zacinskog bilja
- **3 kašike** ulja

Priprema

Skinuti kosti od celog pileta, truditi se da ostane pile celo. Gde je belo meso zaseci šnicle, ali ne do kraja da se ne bi rasturao rolat prilikom secenja. Celo pile namazati senfom, solju i zacinskim biljem. Raširiti meso na celofanu, pa poreati suhu slaninicu, zatim šunkaricu, kackavalj i na kraju marinirane pecurke. Uviti u rolat. Zategnuti koncem za kuhinju i ubaciti rolat u mrežicu za pecenje.

Staviti u pleh i peci i sa jedne i sa druge strane po 60 minuta.

Peci na 200 C prvih 20 minuta, a onda smanjiti tempertaturu na 180 C.

Kada se ispece ostaviti da se ohladi. Tako se najbolje sece. Skinuti mu mrežicu i seci na rolate.

Uživati u prelepom ukusu.

Savet