Pileci rolat sa slaninom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa (bez kostiju)
- **1**srednja šargarepa
- **1 glavica (srednja)**crnog luka
- **1**ljuta papricica
- **3 cena**belog luka
- **1/2 vezice**peršuna
- **1**jaje
- **3 kašike**ulja
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **2 kašicice**aleve paprike
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**kajenskog, mlevenog, bibera
- **1/2 kašicice**sveže mlevenog, crnog bibera
- **2 kašike**izrendanog parmezana

...i još:

- **300 g**tanko isecene, mesnate, dimljene slaninice
- **5**skuvanih jaja
- **100 g**graška
- **100 g**kukuruza šecerca
- **1**srednja šargarepa
- **4**srednja kisela krastavcica
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Priprema

Belo pilece meso samleti (ili ga kupiti mlevenog). Crni luk, beli luk, šargarepu, ljutu papricicu i peršun iseckati u secku (savim, sasvim sitno). U dublju vanglicu staviti mleveno, pilece, meso, pa dodati sve iseckane sastojke. Ubaciti jaje, ulje, sodu bikarbonu, alevu papriku, parmezan, suvi biljni zacin i, obe, vrste bibera. Dobro zamesiti smesu.

Uzeti kalup, vel. 30x11x7 cm,pa ga obložiti sa svih strana šnitovima slaninice, ali tako da jedan deo slanine bude izvan kalupa.

Preko slanine staviti pola pripremljene smese sa mesom, pa (vlažnom) rukom ravnomerno rasporediti.

Zatim, po sredini, poreati skuvana jaja. Jaja, malo, pritisnuti u meso.

Grašak, sitno iseckanu šargarepu i kukuruz staviti da se obare. Obareno povrce isprati hladnom vodom, ocediti, dodati iseckane krastavcice, pa posuti biozacinom. Dobro promešati. Pripremljeno povrce rasporediti izmeu jaja i kalupa, sa obe strane.

Preko staviti ostatak mlevenog mesa i, ravnomerno, ga rasporediti.

Slaninom, koja je visila preko kalupa, preklopiti mleveno meso, sa sastojcima. Krajeve slanine, prilikom preklapanja, malo podvuci unutar kalupa.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Prilikom pecenja izvaditi pleh i ocediti suvišnu masnocu, koju je otpustila slanina (ja sam dva puta vadila kalup i cedila masnocu). Kada površina rolata dobije lepu, rumenu boju izvaditi kalup, pa ga...

...prevrnuti u odgovarajuci pleh (bilo bi poželjno da pleh ima rešetku, ali nije nephodno) i vratiti ponovo u rernu, da i donja strana porumeni.

Peceni rolat izvaditi i ostaviti pola sata da se prohladi.

Zatim ga iseci na šnitove i poslužiti, uz pire krompir i salatu, po ukusu.

Savet