Pileci rolat sa slaninom, pecenicom, kackavaljem...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za pileci rolat:

- **600 g**mlevenog, pileceg belog, mesa
- **1 kašicica**iseckanog peršuna
- **1/2 kašicice**celerovog lišca (suvog)
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **1/2 kašicice**origana
- **1 kašicica**karija
- **1**jaje
- **40 g**mlevenog kikirikija
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **2 kašicice**zacina za piletinu
- **2 kašicice**aleve paprike
- **2 kašike**prezli
- **1/2 manje glavice** crnog luka
- **3 veca cena**belog luka

Fil:

- **100 g**tanko isecene, mesnate, slanine
- **100 g**pecenice
- **100 g**suvog vrata
- **5**manja kisela krastavcica
- **1**manja šargarepa
- **100 g**tanko isecenog kackavalja
- **5 trouglica**sira za mazanje (Zdenka)

...i još:

- **180 g**kisele pavlake
- senf

Priprema

Pileci rolat: Mleveno, pilece, meso staviti u dublju posudu. Dodati iseckani peršun, celer, umbir, origano, kari, jaje, mleveni kikiriki, biber, zacin za piletinu, alevu papriku, prezle i, sitno iseckani, crni i beli luk. Dobro zamesiti smesu i ostaviti u frižider, oko pola sata. Uzeti dublji kalup (da ne bi, prilikom pecenja, curilo u rernu) i obložiti ga pek papirom. Ja sam koristila kalup, vel. 30x12x10cm. Izvaditi meso iz frižidera, staviti u kalup i formirati koru. Od mesa formirati dno rolata i pokriti, sve cetiri, ivice kalupa, ali ostaviti 1cm, od vrha da bude prazno. Po dnu mesa i na stranice poreati, tanko isecenu, slaninu.

Slaninu premazati senfom, poreati, tanko isecenu, pecenicu i premazati polovinom kisele pavlake.

Kisele krastavcice i šargarepu iseckati sitno. Preko kisele pavlake staviti polovinu krastavcica i šargarepe, poreati (uzdužno) pet trouglova Zdenka sira, izmeu sira staviti po parce suvog vrata i sve premazati senfom.

Preko senfa premazati ostatak kisele pavlake i rasporediti drugu polovinu kiselih krastavcica i šargarepe.

Preko poreati suvi vrat i...

...završiti sa kackavaljem (tanko isecenim kackavaljem prekriti celu površinu).

Pileci rolat staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Mesni rolat peci jedan sat i 15 minuta. Kada kackavalj dobije lepu, rumenu boju prekriti ga sa alu folijom, da ne izgori. Peceni, mesni, rolat izvaditi i ostaviti da se prohladi.

Prohlaeni rolat, od mesa, prevrnuti na odgovarajucu posudu i skloniti pek papir. zatim ga, ponovo, prevrnuti, da kackavalj bude na površini. Mesni rolat iseci na šnitove, širine 2cm, i poslužiti.

Savet