

Rolovana piletina (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2pileta**
- **150 gšunke**
- **150 g kackavalja**
- so
- biber
- **250 gpovrca**
- **3krompira**

Priprema

Pre svega iz pileteta izvaditi kosti. Zatim sve stanjiti i raširiti. Pile dobro usoliti i zaciniti. Preko pileteta stavite red šunke pa red kackavalja, i tako dok ne potrošite šunku i kackavalj, zatim sve dobro urolovati i vezati. Politi uljem preko.

Preko pileteta stavite red šunke pa red kackavalja, i tako dok ne potrošite šunku i kackavalj. Zatim sve dobro urolovati i vezati. Politi uljem preko.

Pored mesa stavite povrce, i krompir.

Savet