Pileci rolat sa šparogama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Pileci rolat

- **3 kom**pilecih prsa
- **200 g**mlade šparoge
- **3-6 šnita**pancete
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Prilog

- **1 kg**ružicastog mladog krompira
- sezonska salata

Priprema

Pileca prsa ili batak rasecemo u veliku šniclu, prekrijemo folijom i malo rastanjimo batom za meso, posolimo i pobiberimo

Šparogu blanširamo oko 1 minut u slanoj vodi. Pancetu narežemo na tanke dugacke šnite. Pripremljenu šniclu napunimo ne secenim šparogama, meso rukama urolamo i zatvorimo, oko mesa urolamo pacetu i sve pricvrstimo cackalicama.

Rolate pecemo na grilu ili na roštilju dok ne poprimi boju sa svih strana.

Savet

Kao prilog možemo poslužiti peeni mladi ružiasti krompir.