Rolovana piletina sa krompiricima

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**belog pileceg mesa (fileti)
- **100 g**mesnate slanine
- **100 g**kackavalja
- **50 g**kukuruza šecerca
- **50 g**graška
- suvi biljni zacin
- biber
- senf
- **50 g**marinirane šampinjone

Mladi krompirici:

- **1 kg**mladih krompirica
- ulje
- slatka aleva paprika
- ljuta aleva paprika
- suvi biljni zacin
- biber
- beli luk u prahu

Priprema

Pilece belo meso istanjiti nožem u što vecu šniclu, pa je zatim izlupati tuckom za meso. Tako pripremljenu šniclu staviti na nauljenu alu foliju. Meso prvo zaciniti, pobiberiti, pa zatim obilno premazati senfom.

Slaninu i kackavalj sitno iseckati, a grašak i kukuruz koristiti pripremljen, iz konzerve.

Po sredini, vec pripremljenog mesa, staviti iseckanu slaninicu, zatim grašak, kukuruz, šampinjone i kackavalj.

Pomocu alu folije umotati u rolat, pa vezati kuhinjskim koncem. Zajedno sa folijom staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stapeni.

Za to vreme mlade krompirice ocistiti i staviti da se kuvaju, 10-ak minuta. U jednu posudu staviti ulje, malo slatke i ljute aleve paprike, zacin, biber i beli luk u prahu. Kolicinu zacina odredite sami. Prokuvane krompirice (paziti da se ne prekuvaju) izruciti u posudu sa zacinima i pažljivo promešati.

Posle 1/2 sata pecenja mesa, izvaditi pleh, odmotati foliju, okolo poreati pripremljene krompirice i vratiti u rernu, dok meso i krompirici ne dobiju lepu, rumenu boju. Poslužiti uz salatu, po izboru.

Savet