

Rolovano pile



težina: **tesko**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1vece pile (oko 3 kg)**
- **200 gpraške šunke**
- **100 gtrapista**
- **70-80 gkajmaka**
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **5kuvanih jaja**
- **100 gsvinjske masti**
- **oko 2 dlvode**
- **oko 3-4 mkuhinjskog konca**
- **2 x oko 50 cmaluminijumske folije**

Priprema

Skuvati jaja, ohladiti, oljuštiti i raseći po dužini na polovine.

Pile oprati, odseći krila i vrat. Raseći ga po dužini, sredinom belog mesa i pažljivo odvajati od kostiju, da se ne osteti kožica. Belo meso malo stanjiti odsecanjem tanjih šnicli sa obe strane i sa tim parcadima popuniti delove gde je mala debljina (gde su bila rebra i trtica).

Sa obe strane meso zaciniti solju, suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom.

Preko rasirenog mesa, po celoj površini, poreati šnite trapista.

Preko trapista poslagati prasku šunku i premazati je kajmakom.

Polovine kuvanih jaja poredjati jednu do druge po premazanom kajmaku.

Pažljivo urolati meso, koliko god je moguce više pritegnuti rolat, da se lepše formira i priljubi sloj za sloj.

Kuhinjskim koncem uvezati roladu po celoj dužini.

Na dno tepsije, u kojoj ce se rolada peci, staviti jedan komad alu-folije, pa na nju pažljivo preneti roladu.

Meso odozgo premazati sa malo svinjske masti.

Prekriti drugim komadom alu-folije i ususkati sa svih strana, jer je pile veliko i potrebno je više vremena za pecenje, pre skidanja folije. U tepsiju, pored folije, nasuti malo vode.

Peci u rerni na temperaturi oko 220 stepeni. Povremeno proveravati ima li tecnosti u tepsiji i dolivati po malo vode. Posle jednog sata (dužina pecenja zavisi od velicine pileta i debljine rolade), otkriti i skinuti gornju foliju, probati viljuškom da li je meso meko, pa ako viljuška lako ulazi u meso, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i vratiti da se pece. Na svakih 4-5 minuta otvarati rernu i kašikom prelivatu gornju površinu rolade tecnošcu iz tepsije, sve dok fino ne porumeni, ali da se ne isuši. Pecenje za ovoliko pile trajalo je ukupno oko jedan sat i 40 minuta.

Kada se malo prohladi, izvaditi roladu na pogodnu tacnu , odstraniti pazljivo kuhinjski konac i seci na šnite oko 1,5 cm.

U masnoci, koja je ostala u tepsiji, a mešavina je pilece masnoce, kajmaka i svinjske masti, najbolje je ispeci krompir, kao prilog uz ovakvo meso.

Savet