Rolovana piletina (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg**piletine
- **100 g**šunkarice
- **100 g**kackavalja
- **50 g**senfa
- **2 kašike**suvi biljni zacin

Priprema

Pole ocistimo od kostiju, prvo krecemo od grudi, rasecemo i dalje polako skidamo od kostiju, ali treba da pazimo da kožicu ne isecemo...

Kada smo meso odvojili od kostiju krecemo sa pripremom.

Na meso prvo stavimo dve kašike zacina, zatim premažemo sa senfom, poreamo šunkaricu i kackavalj. Uvijemo u rolat i povežemo ga kanapom.

Pecemo sat vremena uvijeno sa folijom, a posle sat vremena sklonimo foliju i dopecemo da dobije crvenu koricu.

Malo ga ohladimo pa isecemo na šnite. Kao prilog može peceni krompir ili pire, ili po želji.

Savet

Ovako pripremljeno pile je fantastinog ukusa .....verujte da se trud na kraju isplati..