

# **Rolovani pileci bataci**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3bataka sa karabatakom**
- **100 gšunke**
- **100 gkackavalja**
- **malokiselih šampinjona**
- **malomaslinki**
- **2 kašikesenfa**
- **malosoli, po ukusu**
- **po željizacina**

## **Priprema**

Batake sa karabatacima, oštrim nožem odvojiti od kostiju, malo posoliti i zaciniti po želji. Ostaviti petnaestak minuta da upiju zacine. Pripremiti šunku i kackavalj isecene na krugove i komade, šampinjone i maslinke iseckati na listice. Na radnu površinu postaviti 1 ociščeni batak, premazati ga senfom, preko poredjati šunku, kackavalj i na kraju šampinjone i maslinke. Uviti u rolat i zatvoriti ga cackalicama da fil ne iscuri prilikom pecenja. Tako uraditi i sa ostala dva bataka, premazati ih senfom. U pleh postaviti pek papir pa poredjati pripremljene rolate. Rernu zagrejati na 250 stepeni i staviti pleh da se rolati peku. Peci 30-40 minuta dok rolati dobiju lepu zlatnožutu boju.

Ostaviti ih da se malo prohlade i servirati uz željenu salatu.

## **Savet**