

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 očišćeni batac, premazati ga senfom, preko poredjati šunku, kackavalj i na kraju šampinjone i maslinke. Uviti u rolat i zatvoriti ga cackalicama da fil ne iscure prilikom pečenja. 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