

Pica rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 francuski hleb (baget)
- 250 g mlevenog mesa
- 150 g praške šunke
- 1 praziluk
- 1 paprika (babura)
- 1 jaje
- 50 g ananasa (svežeg ili iz konzerve)
- 10-15 maslina bez koštica
- 2-3 kašike paradajz pirea
- po potrebi, biber
- 150 g kackavalja

Priprema

Uključiti rernu na 200 C. Bagetu odseci krajeve, a sredinu pažljivo izdubiti, tako da ostane samo kora.

Šunku sitno iseckati, praziluk baburu, ananas i masline usitniti u blenderu. U posudi izmešati meso, sve usitnjene sastojke, dodati polovinu izvaene sredine od bageta, pire paradajza, jaje, posoliti, pobiberiti i smesom puniti baget. Punjeni baget uviti u alu-foliju i peci na 200 C, oko 30 minuta. Zatim baget izvaditi iz alu-folije, posuti rendanim kackavaljem i vratiti u rernu na 10 minuta, ili dok se kackavalj ne otopi.

Ohlaeni rolat iseci na kolutove i poslužiti.

Savet