

Rolovano pile



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pile
- **100** g kackavalja
- **100** g šunke
- **2** jajeta
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** suvog biljnog začina
- **po potrebi** karija
- **1** kesica senfa

Priprema

Pile (oko 2kg) odvojiti od kostiju. Krenuti od sredine i lagano, oštrom nožem odvajati meso od kosti, zatim odvojite delove oko krilca i bataka. Voditi računa da se ne ošteti kožica. Ako je negde potrebno sa grudi rastanjiti meso i dopuniti na mestima gde ima manje.

Meso usoliti i začiniti biljnim začinom i karijem.

Poređati kolutove šunke.

Preko toga poređati kackavalj.

Izpržiti omlet od 2 jajeta, ili dva omleta od po 1 jaje. Ispriži tako da se dobije palacinka od jajeta. I staviti preko kackavalja.

Lagano sve urolovati.

Rolat provuci kroz neku cev na kojoj je mrežica za rolovanje (ja tako radim, vi uradite kako je vama lakše, ako imate neki drugi nacin). Mrežicu zavežite sa obe strane rolata.

Rolat zacinite suvim biljnim zacinom i malo karijem, a zatim ga premažite senfom.

Stavite u lepo nauljenim pekacem sa poklopcem, u zagrejanj rerni na 200 C.

20-30 min pre kraja pecenja skinuti poklopac da se rolat lepo zapece i uhvati koricu.

Kad se ispece skinuti mrežicu sa rolata i rolat seci pod malom kosinom kako bi parcici bili lepši. Mrežica se lepo može skinuti i kada se rolat ohladi.

Po želji zajedno sa rolatom možete ispeci i krompirice koji su preukusni.

Poslužiti toplo uz krompirice i salatu.

Savet

Rolat je preukusan i topao i hladan, a krompir ispe?en sa rolatom je preukusan. Bez obzira sto je izdašan nestane sa tanjira brzinom svetlosti, mami mirisom i lepim izgledom, a zbog ukusa svako se posle prvog par?eta ponovo posluži :)