

Rolovano pile



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1.5 kašičice** karija
- **100 g** senfa
- **4-5 listadimljenog** kackavalja
- **4-5 kolutadimljene** šunke
- 2 jajeta
- **po potrebi** ulje

Priprema

Pile odvojiti od kosti. Meso posoliti, zacini suvim biljnim zacinom i karijem i premazati sa malo senfa. Ispržiti dva omleta (kao dve palacinke) od po jednog jajeta i staviti na meso jednu do druge. Preko omleta pore?ati kackavalj, preko kackavalja šunku i pažljivo urolati. Staviti rolat u mrežicu za pecenje i ceo rolat premazati senfom. Staviti u nauljen pekac sa poklopcem, poklopiti i staviti da se pece na 200 C dok ne dobije lepu boju i lepo se uhvati korica, kada se ispece ostaviti da se potpuno ohladi pa skinuti mrežicu i seci na parcice.

Savet

Jako ukusno, mekano i so?no meso :) U peka? se pored rolata mogu ubaciti i krompiri?i koji tako?e budu preukusnii od svih sokova i mirisa pored rolata. Uživajte, prijatno :)