

# **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** kašicice karija
- **100** gsenfa
- **4-5** listadimljenog kackavalja
- **4-5** kolutadimljene šunke
- **2** jajeta
- **po potrebi** ulje

## **Priprema**

Pile odvojiti od kosti. Meso posoliti, zacini suvim bilnjim 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 poreati kackavalj, preko kackavalja šunku i pažljivo urolati. Staviti rolat u mrežicu za pecenje i ceo rolat premazati senfom. Staviti u napoljen pekac sa poklopcem, poklopiti i staviti da se pece na 200 C dok ne dobije lepu boju i lepo se uhvati korica, kada se ispeče ostaviti da se potpuno ohladi pa skinuti mrežicu i seci na parcice.

## **Savet**

Jako ukusno, mekano i sono meso :) U peka se pored rolatu mogu ubaciti i krompirii koji takođe budu preukusnii od svih sokova i mirisa pored rolatu. Uživajte, priyatno :)