

Rolovani pileci bataci



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** bataka sa karabatakom
- **150 g** kackavalja
- **150 g** šunke
- **100 g** slanine
- **nekoliko** lista zelene salate
- **100 g** senfa pikant
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** karija
- **malo** bibera
- **malo** kurkume u prahu
- **po potrebi** ulja

Priprema

Batake odvojiti od kosti ili kupite odma odvojene ako vam je tako lakše. Usoliti solju i suvim biljnom zacinom. Zaciniti karijem, kurkumom i biberom, pa premazati sa malo senfa. Sa bataka ne skidati kožicu kako bi mogli da se urolaju.

Kackavalj i seci na deblje štapice sa šunku i slaninu na tanje listice. Možete i kackavalj iseci na listice, ali meni je ovako lepše i više se oseti i bolje je kada se otopi. Ali sve je po vašem ukusu i izboru.

Možete staviti i list zelene salate, spanaca, prazi luka, ko sa cim voli... ja sam punila na nekoliko nacina po ukusu ukucana :)

Kada pore?ate sve, cvrsto uvijte batak i pricvrstite drvenim cackalicama. Nemojte preterivati sa nadevom kako bi ste bolje mogli da uvijete batak.

Premažite batak senfom i na gril tiganju ili pica pekacu sipajte malo ulja i stavite da se ugrije.

Pržite sa svih strana na srednje jakoj vatri da se lepo zapeku i meko postane mekano i socno.

Kada ih ispecete izvadite cackalice i poslužite toplo.

Možete poslužiti uz pire, pomfrit, salatu, preliv, umak, kecap....

Jako mekano, ukusno i dekorativno.

Odlicno je i za neke proslave, slavlja i okupljanja :)

Prijatno :)

Savet