

Rolovano pile sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecepile (oko 2 kg)
- **malosoli**
- **malobiber**
- **200** ggaude

Priprema

Piletu skinuti kožuru tako da bude u komadu. Raširite je na radnu površinu pa preko nje porežite batake kojima ste izvadili kosti i malo ih izlupali cekicem. Malo posoliti i pobiberiti. Preko bataka rasporedite šnicle od belog mesa takođe malo izlupane cekicem. Peko narendati sir i pažljivo sve uviti u rolat. Rolat ucvrstiti koncem dobro spolja posoliti. Uviti ga u papir za pecenje i peci oko 1 sat na 200 stepeni. Seci tek kad se ohhladi jer ce se u suprotnom aspadati.

Savet

Ja uvijem u papir, a pečenje jer onda kožica bude lepo hrskava, a papir pomaže da ne izgori. Ako prkrijete folijom kožica će biti mekana.