

## ***Rolovano pile (3)***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1pile
- 2 jajeta
- 2-3 skuvane šargarepe
- 100 gšunkarice
- **po potrebi** senfa
- karija
- **po ukusu** soli
- suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulja

### **Priprema**

Pile odvojiti od kosti (kožica ostaje). Meso zaciniti karijem, solju, suvim biljnim zacinom i premazati senfom. Ispržiti 2 omleta (za svaki iskoristiti po jedno jaje i napraviti kao palacinku). Staviti ih preko premazanog mesa. Preko kajgane poređati šunkaricu, a zatim poređati prokuvanu šargarepu. Polako zarolati i staviti u mrežicu za rolovanje mesa. Rolat premazati senfom i staviti u nauljen pekac. Poklopiti i staviti u zagrejanu rerni na 200 C. Povremeno okrenuti rolat, da bi se lepo zapekao sa svih strana. Peceni rolat ostaviti da se prohladi, pa skinuti mrežicu. Iseci na željenu debljinu i poslužiti.

### **Savet**

Može se jesti i topao i hladan, podjednako je ukusan. Poslužiti uz neku salatu. Kao prilog možete dodati i pire ili pečeni krompir, pomfrit.... :)