

## ***Rolovani batak sa pireom***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** batak sa karabatkom
- **100 g** salame
- **100 g** trapista
- **500 g** krompira
- **1 kašika** margarina
- **100 ml** mleka
- **200 g** briketa spanaca
- so
- mešavina zacina za piletinu
- mlevena crvena paprika
- ulje
- **2 kašike** brašna

### **Priprema**

Krompir oljuštiti i skuvati u slanoj vodi. Procediti od vode i izgnjeciti sa margarinom i toplim mlekom. Posoliti po ukusu.

Spanac odleti, zatim propržiti na malo ulja, zaciniti sa solju.

Batak sa karabatkom odkostiti tako da ostane u komadu, zatim izlupati cekicem za meso. Zaciniti sa solju, mešavinom zacina za piletinu, crvenom paprikom pa premazati sa uljem. Ostaviti da ostoji u frižideru najmanje 30 minuta.

Iseckati salamu i sir pa staviti na meso, uviti u rolat, tako da kozutica bude spolja, pricvrstiti cackalicama, uvaljati u brašno pa pržiti u ulju dok ne porumeni.

## **Savet**

.