

Rolat sa piletinom i korama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**deblje kore
- **4**bataka i karabataka
- **6** šnitapraške šunke
- **200** grendanog kackavalja
- **1/2** cašepavlake
- **1** jaje
- **po ukuseso**
- **po ukusebiber**

Priprema

Batake i karabatake otkostiti i izlupati tuckom. Umutiti jaje sa pavlakom i svaku koru premazati i slagati jedno preko druge. Na trecu koru poslagati šunku, preko batake i karabatake, posoliti i pobiberiti. Preko njih rendani kackavalj Uviti u rolat, staviti u pleh preko papira za pecenje i peci 45 minuta na 180 stepeni prethodno premazano sa pavlakom i jajetom.

Savet