

Rolat sa piletinom i korama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3deblje kore
- 4bataka 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