

Zarolani batak



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3otkoštena pileca batka
- 3tanka lista pilece šunke
- maloribanog sira
- malodimljene junetine
- 3-4krompira
- 2šargarepe
- 1 glavicacrnog luka
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Odkošteni batak staviti na dasku. Staviti list dimljene pilece šunke, preko ribani sir i na kockice rezanu dimljenu junetinu. Zarolati.

Pricvrstiti cackalicom. Zaciniti solju ili mješavinom zacina. Staviti u pleh, premazan uljem. Oguliti i oprati i posušiti krompir, luk i šargarepe. Narezati; zaciniti (so, biber, mješavina zacina), pa staviti u pleh. Pokapati uljem. Prekriti folijom, pa peci na 200 C oko 25 min.

Maknuti foliju, pa peci još 20-tak minuta.

Poslužiti toplo!

Savet