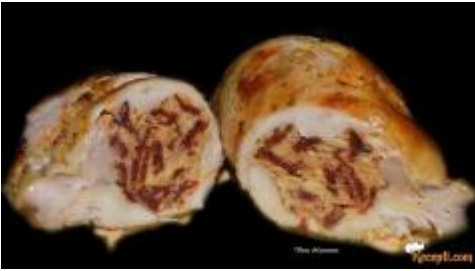


Pileca rolada



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (200g)**otkoščenog batka sa karabatkom
- **50 g**suve konjske kobasice
- **25 g**punomasnog tvrdog sira (Gauda)
- **malo** soli
- **1**jaje
- **malo**prezla
- **malo**maslinovog ulja

Priprema

Pileci batak sa karabatkom oprezno ocistiti od kostiju. Pilece meso posoliti. Konjsku suhu kobacisu sitno iseckati. Punomasni sir narendati na sitno rende. Jaje viljuškom izlupati, dodati malo, usitnjenu konjsku kobasicu, sitno izrendan sir i dobro viljuškom razraditi. Dodati malo prezla i dobro umešati. Smesu staviti na batak, a jedan deo ugurati u rupu od koske.

Preklopiti i unakrsno (kao da šijete) provuci metalnu iglu za meso (ja sam koristila 2 igle da bi rolada bila lepo zatvorena da smesa prilikom pečenja ne bi iscurila.

U zemljanu kaserolu staviti malo maslinovog ulja, na ulje staviti urolani batak i 2 krompira narezana na kolutove.

Poklopiti i staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 1 sat. Kaserolu otkriti, dodati malo vode i staviti da rolada dobije lepu žutu boju prvo sa jedne strane (oko 15 minuta), okrenuti i zapeci sa druge strane (oko 15

minuta).

Kada se malo prohladi rezati na tanke šnite. Može se poslužiti i kao hladno predjelo.

Savet

Ove nedelje sam bila u prodavnici pileeg mesa i kupila jedna pilea prsa sa kostima i 2 pilea bataka sa karabatkom, oistila ih od kostiju i stavila z zamrziva. Danas sam za nedeljni ruak odluila da spremim supu od pileeg mesa, a jedan otkošen batak sa karabatkom sam osmislila kao pileu roladu sa namirnicama koje sam imala kod kue.