

Rolovano, punjeno pile



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vece pile
- **1-2**domace tanke kobasice
- **malo** rezane šunke
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **1 kašicica**zacina po želji

Priprema

Nije teško, potreban vam je samo oštar nož i malo strpljenja. Pile stavite na dasku, prsa dole. Polako nožem uz kost, prvo skinuti grudi, prateći kost, pa izvaditi kosti iz bataka, a krilca odrezati, njih upotrebiti za supu i sve što ostane. Pile lagano izlupati cekicem za meso, istanjiti belo meso i batake, posoliti, pobiberiti, zacini po želji. Poslagati tanko secenu šunku i preko kobasicu. Lagano urolati. Lakša varijanta je da kupite mrežicu za meso, ima u mesarama, prodavnicama i nije skupa, nego da sami pletete sa kuhinjskim koncem. Jednu stranu mrežice zavežete u cvor, lagano sa druge strane gurate rolano pile, zamolite nekog ko je tu, da vam malo raširi mrežicu, ako to radite prvi put. Kada je pile u mrežici, uhvatite, podignite i još malo ugurajte pile i cvrsto zavežite i drugi kraj mrežice. Tepsiju malo pouljite, stavite krupno narezano povrće, luk, šargarepu, papriku i na to stavite pile. Malo pouljite i pile. Stavite peci na 180-200 C, dok kožica ne dobije zlatnu boju. Ovo pile se krace pece, jer su kosti izvaene. Sacekajte malo da se prohladi i servirajte. Ukusno je i toplo i hladno.

Pratite kost i odvajati meso.

Odvojiti kosti bataka.

Kada su sve kosti izvaene, lagano sa cekicem za meso rastanjiti belo meso i batkove.

Poreati tanko isecenu šunku i kobasicu, domacu dimljenu.

Lagano urolati...

... jedan kraj mrežice zavezati i ugurati pile...

... pritisnuti i zavezati drugi kraj mrežice.

Na tepsiju staviti luk, papriku, šargarepu i preko roladu i ispeci.

Ostavite da se malo prohladi, skinuti mrežicu, rezati i servirati.

Savet