

Pileci bataci punjeni zdenka sirom I brokolijem



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca bataka
- **4** zdenka sira
- **1 manja glavica** brokolija
- so
- biber
- slatka aleva paprika

Priprema

Skuvati brokoli u slanoj vodi oko 5 minuta, isprati ih hladnom vodom i ostavite sa strane. Zagrijati rernu na 200 stepeni. Pilece batak otkoštiti i tuckom za meso istanjiti da bude debljine za uvijanje rolata. Meso blago posoliti, dodati biber i slatku alevu paprika. Iseckati zdenka sir na manje komadice i staviti na meso, preko rasporediti cvetove brokolija. Uviti meso u rolat i povezati cackalicama. Propržiti batak na laganoj vatri s malo ulja, otprilike po minut sa svih strana. Zatim ih staviti u rernu i peći oko pola sata na 200C. Servirati sa barenom šargarepom, kukuruzom i brokolijem.

Savet