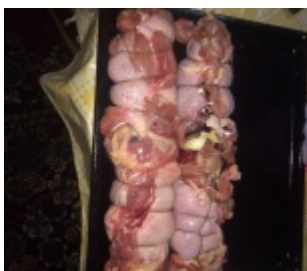


Punjeni rolovani batak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** bataka bez kostiju
- **6 listica** sira trapista
- **10 listica** pršute
- **150 g** šampinjona
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Batake bez kosticu poreati na foliju i polupati ga cekicem, zaciniti.

Poreati preko sir i pršutu, dodati i seckane šampinjone.

Rolati i uvezati kuhinjskim koncem.

Reati u podmazan pleh i meso naprskati uljem. Peci na 180 C 30 minuta.

Savet

Prijatno vam želim.