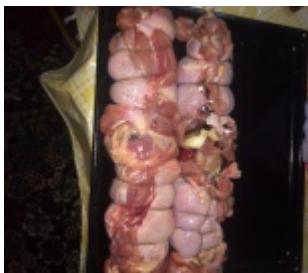


# **Punjeni rolovani batak**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**bataka bez kostiju
- **6** listicasira trapista
- **10** listicapršute
- **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.