

Rolovana piletina (5)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 celo pile
- 1 kg krompira
- 2 jajeta
- 150 gšunke
- 150 gkackavalja
- po potrebisenfa
- po potrebi suvog biljnog zacina
- po potrebi karija
- po potrebi zacina za pecenu piletinu
- po ukusu soli
- po potrebi ulja

Priprema

Pile odvojiti od kosti, usoliti i zaciniti suvim biljnim zacinom i karijem. Premazati senfom celu površinu. U tiganju na malo ulja ispržiti 2 palacinke od po jednog jajeta. Jaja staviti preko namazanog pileta. Odozgo poreati šunku i kackavalj. Urolati i cvrsto uvezati kanapom ili staviti u mrežicu za rolovanje. Rolat zaciniti solju, zacinom za piletinu i premazati senfom. Uviti u aluminijumsku foliju i staviti u malo nauljeni pekac. Okolo staviti narezani krompir zacinjen suvim biljnim zacinom. Poklopiti pekac i staviti u zagrejanu rernu na 200C. Peci da krompir omekša, a zatim skinuti poklopac i foliju sa rolata pa vratiti u rernu da se sve lepo zapece i uhvatiivicu. Kada se ispece odstraniti mrežicu i seci parvice.

Savet

Poslužiti zajedno sa krompirom uz svežu salatu. Jako ukusan rolat, pogodan i za neka porodicna slavlja :)