

Rolovano pile



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1otkošteno pile
- **100 g**krem sira
- 1zelena nakisela jabuka (greni smit)
- **100 g**suvog mesa ili suve dimljene pecenice
- **120-150 g**listica gaude, kackavalja ili trapista
- **100 g**suve dimljene slanine
- **2-3 kašicice**senfa
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Nabaviti otkošteno pile ili ga otkostiti sam kao što je to moj muž ucinio koji je i rolovao pile, na svoj nacin. Raširiti ga u oblik pravougaonika pa ga rasiriti u uvec odgovarajuće velicine, malo posoliti (u zavisnosti koliko su slani suvo meso i slanina) i pobiberiti. U tri reda staviti po gomilicu krem sira, a izmei sira u dva reda poreati šnite tj. parcad očišćene jabuke. Izmeu jabuka, a i sa strana poreati tri reda listica suvog mesa.

Preko jabuka poreati listice sira, a po siru vecu parcad slanine, a na dlaninu red listica suvog mesa. Izmeu suvog mesa staviti gomilice krem sira.

Lagano, sa obe ruke, uvijati meso u oblik rolata. Ako nemate mrežicu ili konac za rolovanje mesa upotrebite cackalice koje treba ubadati na spojevima mesa da se pri pecenju ne bi otvorilo.

Premazati roladu sa senfom. Možete premazati i unutrašnjost rolade pre reanja punjenja, mi smo na žalost zaboravili, ali i ovako je bilo odlicno. Preliti sa malo ulja.

U uvec sipati pola caše vode i staviti ga u zagrejanu pecnicu da se pece. Prvih 15 minuta peci na 250 stepeni, a onda smanjiti na 200'C i peci još 45-50 minuta da lepo porumeni.

Kad je peceno izvaditi ga i ostaviti da se ohladi da bi se moglo seci na šnite.

Kad je rolada isecena poslužiti je uz razne priloge, salate i prelive.

Mi smo rolovano pile poslužili uz peceni krompir u palenti, kisele paprike i krastavcice kao i preliv od pavlake, rena i mlevenih oraha

Savet

Rolovano pile spremljeno na ovaj nain je veoma ukusno.