Rolovani pileci batak sa karabatkom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**otkošten batak sa karabatkom
- **2 lista**kelja
- **2 režnja (50 g)**dimljene vratine
- **100 g**mešanog mlevenog mesa
- **malo**soli
- **malo**bibera mlevenog
- **malo**mešavine mediteranskog zacinskog bilja
- **malo**maslinovog ulja
- **200 g**krompira
- **1 cen**belog luka
- **50 ml**kvalitetnog belog vina

Priprema

Batak sa karabatkom dobro istuci batom za meso te posoliti.

Odrezati 2 tanka koluta dimljene vratine. Mlevenom mesu dodati so, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i mleveni biber. Kelju oštrim nožem istanjiti beli koren. Kelj kratko (5 min.) obariti u vreloj slanoj vodi, izvaditi iz vode, proceditі te prosušiti kuhinjskim papirnim ubrusom. Na batak staviti 1 list obarenog kelja.

Na kelj staviti 2 parceta dimljene vratine jednu kraj druge.

Na dimljenu vratinu staviti zacinjeno mleveno meso.

Na zacinjeno mleveno meso staviti drugi list obarenog kelja.

Oprezno urolati po široj strani.

Urolovan batak koncem ili tankim kanapom ucvrstiti.

Krompir oprati, oljuštiti, iseci na manje kockice, te posoliti. Beli luk oljuštiti i izgnjeciti ili sitno iseckati. U zemljani sud staviti malo maslinovog ulja u sredinu staviti rolovan batak a okolo rasporediti kockice krompira. Posuti belim lukom i preliti vinom.

Zemljani sud poklopiti i stavit u zagrejanu rernu na 190 stepeni da se pece. Nakon 45 minuta zemljanom sudu skinuti poklopac i peci još 15 minuta bez poklopca da dobije blago rumenu boju.

Roladu izvaditi iz zemljanog suda, te osloboditi od konopca.

Zatim istu raseci i servirati.

Savet

Za vreme izolacije..... snai se kako znaš i umeš. Jue navee sam iz zamrzivaa izvadila otkošten batak sa karabatkom i mešano mleveno meso (junetina i piletina) ne znajui šta u danas da sprema za ruak. Setila sam se da u frižideru imam pola glavice kelja koji se sasvim dobro drži, a nedavno sam nabavila lepu dimljeni vrat u mrežici i dobila ideju da napravim malo drugaiji ruak. Nakon završetka priprema dobila sam meni fantastian ruak sa drugaijim okusima.... baš osvežavajui.