

Punjena piletina



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **velika**otkoštена bataka sa katabatakom
- 4 **vece**kobasice punjene sirom (može i obicne)
- 4 **vece lente**barene slanine
- 12 **listica**dimljene suve pecenice
- 2 **kašike**majoneza
- 2 **kašike**krem sira
- **malobibera**
- **malo** ulja za pecenje

Priprema

Otkoštiti batakе sa karabatacima, rasiriti ih i malo tuckom izlupati. Pobiberiti po ukusu. Soli ne treba jer su ostali sastojci dovoljno slani. U dva reda staviti po jednu lentu slanine, a na njih po jednu kobasicu (ako si manje staviti po dve). Na kobasicu rasporediti 6 listica pecenice.

Na nekoliko mesta staviti gomilice krem sira, a na kraju poprskati sa majonezom.

Spojiti ivice mesa cackalicama tako da bude samo zatvoreno (ne rolovano, ko želi može i da roluje). Staviti u uvec u kome je prvo sipano ulje i malo vode (1 dl).

Zatvoriti uvec folijom i peci u rerni na 200°C 40 minuta. Onda izvaditi tepsiju, skinuti foliju i preliteri meso saftom iz uveca. Vratiti u rerni i peci još dvadesetak minuta da lepo porumeni.

Peceno izvaditi i ostaviti da se malo prohladi da bi se moglo seci.

Iseci na vecu parcad. Kako meso nije rolovano više ce liciti na zdelice u kome je sadržaj od punjenja.

Pažljivo poredjati na sredinu suda za služenje. Sa jedne strane sam poredjala dodatno isprzene komade lobasice sa sirom.

Sa druge strane sam poredjala grilovane tikvice, kolutove grilovanih paprika i kolutove prženih krompira.

Poslužila sam i sos od senfa i salatu.

Savet

Punjena piletina je bila deo veere poslužene prijateljima uz koje sam dodala kobasice i grilovano povre sto nije obavezno ve po izboru.