

Rolovano pile



Sastojci

Potrebno je:

- 1 vece pile
- 200 g suvi vrat
- 200 g suve slanine
- 100 g kackavalja
- 1/2 kg krompira
- 1 kašika svinjske masti

Priprema

Pile raseci po sredini, tako da se dobije pravougaonik. Iseci krilca, šiju i nogice pileta. Zatim panglovati pile tj. odvojiti kosti od mesa, vodeći računa da se kožica pileta ne isece. Kada ste to dobro uradili, usolite meso i dodajte začine po želji.

Po unutrašnjoj strani mesa, ređajte slaninu, preko nje salamu, a odozgo kackavalj. Motajte meso u rolat i cvrsto ga vezujte pamucnim kanapom, da se rolat ne rasturi.

Rolovano pile premažite sa spoljne strane mašcu. U pekacu otopite vecu kašiku masti i stavite rolat. Sipajte preko pileta 1 cašu vode i belo vino. Oko mesa stavite krompir, isecen na vece kriške. Zatvorite pekac i pecite u zagrejanoj rerni na 200 C oko 2 h.

Posle toga sklonite poklopac i ostavite još 10 minuta, da rolat i krompir dobiju rumenu boju. Pile može da se pece i bez krompira, ali ovako pecen krompir zajedno sa rolatom veoma je ukusan.

Može da se doda i po neka krupno secena paprika iz turšije, neki cen belog luka i glavica crnog luka, krupnije isecen. Sve to daje bolji ukus.