

# Rolovana piletina

## Za 4 osobe

4 pileća bataka sa karabatakom  
100 g kačkavalja  
100 g pršute  
biber po ukusu  
suvi začin po ukusu  
1 dl ulja  
1 kg krompira  
 $\frac{1}{2}$  kg šargarepe  
200 g crnog luka  
400 provansa mix povrća

## Način pripreme

1. Očistiti krompir, šargarepu i crni luk. Izrendati kačkavalj. Pileće batak sa karabatakom odkostiti, začiniti biberom i suvim začinom po ukusu. Na svaki komad mesa staviti oko 50 grama kačkavalja i 25 grama pršute i urolovati. Spojiti čačalicama.
2. U dobro nauljen pekač staviti rolovanu piletinu, dodati na kriške isečen krompir, krupnije sečenu šargarepu i na četvrtine isečen crni luk.
3. Povrće začiniti suvim začinom, poklopiti pekač i ubaciti ga u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni. Peći oko 50 minuta. Po želji dodati mix-provansa povrća, pa vratiti u rernu i peći još 10 minuta.
4. Rolovanu piletinu služiti toplu zajedno sa povrćem.