

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.