

Rolovano pile (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pile
- 200-300 gslanine
- 200-300 gdimljene šunke (ili vrata)
- 200 gkackavalja
- po ukusuzacini

Priprema

Pile oprati pa odvojiti kosti od mesa (ne seci pile na pola, nego da ostane celo, kako bi se dobilo "odelo").

Zatim meso zaciniti suvim biljnim zacinom po ukusu, pa napuniti pile tako što ce se unutra poreati kackavalj, šunka i slanina...

Na plasticnu cev (tvrda plastika) navuci mrežicu za rolovanje mesa. Kraj mrežice zavezati. Ubaciti pile u cev kako bi kroz nju upalo u mrežicu. Ukloniti plasticnu cev. Zatim zavezati i drugu stranu mrežice u kojoj je pile. Pile staviti u vatrostalnu posudu i sipati jako malo vode (samo na dno), poklopiti i peci u rerni na 220 - 250 stepeni.

Pred kraj pecenja otklopiti posudu i zapeci pile. Otprilike je za pecenje pileta potrebno dva sata (zavisi od rerne).

Savet