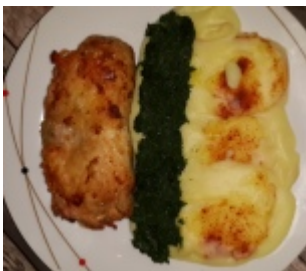


Rolovani batak sa pireom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bata sa karabatkom
- 100 g salame
- 100 g trapista
- 500 g krompira
- 1 kašika margarina
- 100 ml mleka
- 200 g briketa spanaca
- so
- mešavina začina za piletinu
- mlevena crvena paprika
- ulje
- 2 kašike brašna

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati u slanoj vodi. Procediti od vode i izgnjeciti sa margarinom i toplim mlekom. Posoliti po ukusu.

Spanac odleti, zatim propržiti na malo ulja, začiniti sa solju.

Batak sa karabatkom odkostiti tako da ostane u komadu, zatim izlupati cekicem za meso. Začiniti sa solju, mešavinom začina za piletinu, crvenom paprikom pa premazati sa uljem. Ostaviti da ostoji u frižideru najmanje 30 minuta.

Iseckati salamu i sir pa staviti na meso, uviti u rolat, tako da kozutica bude spolja, pricvrstiti cackalicama, uvaljati u brašno pa pržiti u ulju dok ne porumeni.

Savet

.