

Pileci rolat sa šparogama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Pileci rolat

- **3 kompilecih prsa**
- **200 gmlade šparoge**
- **3-6 šnitapancete**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Prilog

- **1 kgružicastog mladog krompira**
- **sezonska salata**

Priprema

Pileca prsa ili batak rasecemo u veliku šniclu, prekrijemo folijom i malo rastanjimo batom za meso, posolimo i pobiberimo

Šparogu blanširamo oko 1 minut u slanoj vodi. Pancetu narežemo na tanke dugacke šnite. Pripremljenu šniclu napunimo ne secenim šparogama, meso rukama urolamo i zatvorimo, oko mesa urolamo pacetu i sve pricvrstimo cackalicama.

Rolate pecemo na grilu ili na roštilju dok ne poprimi boju sa svih strana.

Savet

Kao prilog možemo poslužiti peeni mladi ružjasti krompir.