

Rolovana plecka



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** rolované pleckke
- **400 g** mladih krompira
- **100 g** kajmaka
- **100 g** kackavalja
- **50 g** dimljene svinjske pršute

Priprema

Nauljiti posudu za pečenje, postaviti rolovanu plecku u posudu, okolo poreati narezan i začinen mladi krompir, izmeu krompira ubaciti komadice kackavalja i dimljene svinjske pršute naizmenicno. Pred kraj pečenja raseci plecku na šnitove i izmeu svakog ubaciti po listic kackavalja i vratiti u rernu da se dopece. Nakon pečenja, preko krompira staviti kajmak i zaklopiti posudu da se kajmak otopi.

Savet

Pojesti odmah! :)