

## ***Rolovana svinjetina***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** svinjskog buta
- zacin
- so
- biber
- **300 g** kackavalja
- **1** šargarepa
- **100 g** zelena boranije
- **2** crvene paprike
- **10** dvopeka
- zelena salata
- ceri paradajz
- peršun

### **Priprema**

Svinjski but izlupati tuckom za meso i zaciniti. Narendati kackavalj po zacinjenom fileu i urolati. Peci u foliji. Pred kraj pecenja skinuti foliju i narendati kackavalj odozgo da dobije zlatnu boju. Ostaviti da se ohladi. U meuvremenu šargarepu iseci na kolutice i prokuvati kao i boraniju. File iseci na odgovarajucu parcad. Papriku iseci zilijen. Na oval staviti dvopek, a na njega parcice rolata. Na rolat nasumicno stavljeni boraniju, papariku, šargarepu. Ukrasiti cerijem i zelenom salatom i peršunom.

### **Savet**