

# Punjena praznicna kremenadla



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 kg**svinjske kremenadle bez kostiju
- **300 g** sveže mesnate slanine
- **5 komadasuvih šljiva**
- **5 komada** suvih kajsija
- malosvežih listova bositjka
- **1 kašicica** soli
- **5 komadasrednjih krompira**
- **2 korenašargarepe**
- **1/2 lb**istre govee supe
- **nekoliko** cena belog luka

## Priprema

Ocišcenu kremenadlu staviti na radnu površinu posuti je solju i utrljati listove bositjka. Uz ivicu poreati naizmenično suve šljive i suve kajsije. Uviti je u rolat. Odozgo ponovo malo posoliti i poreati nekoliko listica bositjka. Tako pripremljen rolat, pažljivo prekriti režnjevima mesnate sveže slanine, tako da svaki sledeći naleže po santimetar na prethodnom. Postaviti rolat u podmazan pleh gde ce se peci, sa strane poreati očišcene krompire i šargarepe i seckani beli luk.

Skuvati u pola litre vode jednu kocku govee supe i tom supom preliti rolat u plehu. Sve prekriti aluminijumskom folijom i staviti u rernu da se pece na 220 stepeni bar 90 minuta. Proveriti kako je pecen rolat i na desetak minuta pred kraj pecenja skloniti foliju i ostaviti da dobije lepu rumenu boju. Kada je peceno, izvaditi iz rerne, ostaviti da se malo prohladi. Seci komade željene debljine i služiti.

**Savet**