

Svinjski but u mrežici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg svinjskog buta
- 1 kesica senfa
- po ukusu soli
- malo bibera

Priprema

Dan ranije usolite obilno meso sa svih strana i malo pobiberite. Stavite meso u mrežicu za rolovanje mesa.

Zatim ga sa svih strana premažite senfom.

Uvijte u aluminijsku foliju i ostavite da prenoci u frižideru. Sutradan staviti u nauljen pekac, zajedno sa folijom, poklopite i stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni. Pecite tako oko 2 sata, dok se maso malo raskuva, a zatim pažljivo odstranite foliju i vratite u rernu da se zapece sa svih strana i uhvati koricu.

Savet

Rolat sei na kolutove i poslužiti. Podjednako je ukusno i toplo i hladno pa ko kako voli :-) Prijatno!