Rolovani komadi plecke i krompir



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g**svinjske plecke
- **100 g**kackavalja
- **malo**seckanog celerovog lista
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**bibera
- **4-5 kašika**brašna
- **4-5 kašika**svinjske masti
- **1 dl**vode
- **8-10 kom**cackalica
- krompir

Priprema

Od svinjske plecke iseci komade i blago ih istanjiti cekicem za meso, zaciniti solju, suvim biljnim zacinom i biberom i ostaviti pokriveno da odstoji oko 1 sat u frižideru.

Kackavalj iseci na tanke šnite, a celerov list sitno naseckati.

Ocišcen i opran krompir iseci na krupnije komade.

Na svaki komad mesa staviti šnitu kackavalja i posuti malo seckanog celerovog lista.

Meso pažljivo urolati i pricvrstiti cackalicama.

Rolnice uvaljati u brašno.

Poreati ih u podmazanu vatrostalnu ciniju, naliti malo vode da pokrije dno posude i staviti odozgo mast.

Poklopiti ciniju i peci u rerni na najjacoj temperaturi oko 20 minuta.

Kada rolnice pocnu da rumene, naliti još malo vode i preko rolnica staviti usoljen krompir, ponovo poklopiti i peci dok krompir ne postane mekan. Pred kraj pecenja skinuti poklopac i još malo zapeci da krompir pocne malo da rumeni.

Savet

Meso od svinjske pleke je izuzetno meko, a peeno na ovaj nain poprimi divne ukuse i oplemeni krompir... I meso i krompir obiluju sonošu...