Mesna rolada sa dimljenom pecenicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog buta
- **200 g**dimljene pecenice
- **3**kisela krastavca
- **po ukusu**so
- **po ukusu**ren
- **po ukusu**preliv sa renom

Priprema

Meso iseci tako da se dobije veliki pravougaonik, pa ga rastanjiti tuckom i posoliti. Premazati renom poreati tanko secenu pecenicu zatim krastavce isecene na kolutove.

Urolati meso i uviti ga u alu foliju, staviti u pleh i peci na 200 stepeni oko 60 minuta. Skinutu foliju premazati prelivom sa renom i vratiti na još 15 minuta.

Savet