Rolovana svinjetina (4)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2, 5-3 kg**mesa od svinjskog buta
- **250 g**praške šunke
- **100 g**kulena
- **250 g**kackavalja
- **1 čaša**piva
- **po potrebi** senf
- **1 struka**svežeg ruzmarina
- **1 kašicica**susene majcine dušice
- **1 kašicica**susenog bosiljka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **50 g**slanog kikirikija
- **3 kašike**svinjske masti

Priprema

Meso istanjiti uzduž, sa jedne i sa druge strane naizmrnicno gde je potrebno, ali ne do kraja. Meso raširiti posoliti i pobiberiti sa svih strana.

Unutrašnju stranu mesa koju treba rolati, premazati senfom dobro, i posuti sušenim bosiljkom. Preko toga staviti red kulena, zatim red praške šunke, posuti slanim kikirikijem sa sitno seckanim svežim ruzmarinom.

Odozgo staviti red kackavalja secenog na listice, pa positi majcinom dušicom. Meso urolovati i vezati koncem.

U vecem sudu zagrejati svinjsku mast, zatim rolovano svinjsko meso zapeci sa svih strana da porumeni.

Preruciti zapeceno rolovano meso u plehu sa zagrejanom svinjskom mašcu, peci u zagrejanoj rerni na 250C oko 20 minuta, zatim smanjiti na 180C i tako peci do kraja pecenja.

Svinjsko rolovano meso povremeno tokom pecenja nalivati pivom.

Služiti toplo uz pire krompir, veoma je ukusna i kada hladna.

Savet

Rolovana svinjetina je veoma ukusna na ovakav nain pripreme. Meso je sono, pikantno sa niz afomaticnih ukusa koji vas osvajaju na prvi zalogaj i pogledu. Predlog za dobar ruak. Prijatno! :)