

Rolovana curetina u lisnatom testu



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- susam
- **1** jaje
- **1200 g** cureceg belog mesa (fileti)
- **300 g** šunkarice
- **300 g** kackavalja
- **300 g** pancete (tankih listova slanine)
- **2 kašik** mešavine zacina
- so
- biber

Priprema

Lisnato testo razviti u 2 ploce dimenzije 30x20cm. uretinu podeliti na jednake delove i posložiti na sto filet do fileta 10x15 cm odprilike (ako volite tanko premazite senfom, nisam navela u sastojcima jer ja nisam premazala), malo posolite, pobiberite i dodajte mešavinu zacina, stavite preko prozirnu foliju i lagano izlupajte tuckom za meso.

Poreajte polovinu slanine, pa šunkaricu i kackavalj samo po sredini pogato poreajte, uvijte lagano u rolat, pa prebacite na sredinu lisnatog testa.

Secete ukoso kao na slici lisnato testo sa jedne i sa druge strane lisnato testo oko 2 cm pravite razmak sve do kraja, višak testa odsecite. Premažite sa vodom krajeve tanko sa cetkicom. Prebacite gornji i donji deo testa na rolat, a zatim pletite naizmenicno, prvo desni kraj prebacite pa levi, do kraja. Premažite umucenim jajetom i

pospite susam. Isto uradite i sa ostatkom mesa.

Posložite rolate u tepsiju na pek papir i pecite u vec zagrejanjoj pecnici na 220 stepeni oko 50 minuta.

Savet

Moj predlog za prilog je beshamel umak sa šampinjonima. Od ostatka lisnatog možete napraviti zvezdice, pahuljice;) pa ispeci kao ja i ukrasiti sa ruzmarinom,ja sam zvezdice farbala prehrambenom bojom ;)