

Rolat sa šniclama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g junece i svinjske šnicle
- **200** g šunkarice
- **200** g kackavalja
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po potrebi** malo deblji konac

Priprema

Šnicle dobro izlupati cekicem za meso, da budu tanke. Zaciniti ih po ukusu sa obe strane. Zatim ih lepo poreati na neku tacnu jednu do druge i formirati pravougaonik. Preko mesa poreati kolutove šunkarice i sir secen na prutice.

Umotati pažljivo u rolat.

Zatim uzeti malo deblji konac pa pažljivo obmotati oko rolata da se ne bi otvorio prilikom pecenja.

Staviti rolat u vatrostalnu ciniju Preliti preko njega malo ulja (oko 5 kašika), pokriti folijom i staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta. Onda izvaditi iz rerne, skinuti foliju pa vratiti još desetak minuta da porumeni. Kada se ohladi pažljivo skinuti konac. Iseci rolat na parcad i poslužiti ga sa nekim sosom po želji.

Savet