

Rolovano svinjsko meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** svinjskog mesa od buta
- **2 kašičice** dižon senfa
- mleveni biber
- suvi biljni zacín

Fil:

- **200 g** dimljene šunke
- **200 g** kackavalja

I još:

- **1 kg** krompira
- **1 kašičica** aleve paprike
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **3 kašike** ulja
- **200 ml** belog vina
- **100 ml** ulja

Priprema

Svinjsko meso iseci tako da se formira oblik pravougaonika, debljine 1 cm. Preko mesa staviti plasticnu kesu i, dodatno, ga istanjiti tuckom za meso, tako da, konacna, debljina mesa bude 0,5 cm.

Meso premazati senfom i posuti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Preko mesa poreati tanko isecenu šunku i kackavalj. Uviti cvrsto u rolat. Pripremljeni rolat uvuci u mrežicu za rolovano meso (ima je u svakom, vecem, himermarketu), ili napravljeni rolat, cvrsto obmotati kanapom za pecenje.

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine. Ocišćeni krompir staviti u dublju posudu i posuti sa alevom paprikom i suvim biljnim zacinom. Promešati, pa preliteri sa uljem. Još jedanput, dobro, promešati.

Uzeti odgovarajucu posudu (koja ide u rernu) i u sredinu posude staviti, rolovano, meso. Sa, obe, strane mesa poreati krompir. Uz ivicu posude sipati vino. Preko preliteri ulje. Posudu prekriti alu folijom i dobro pritisnuti ivice, da ne izlazi para. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 190 stepeni - 1,5 sat.

Posle datog vremena izvaditi posudu iz rerne i, pažljivo (da se ne opecete) skloniti foliju. Vratiti meso u rernu, da se zapece.

Kada je meso dobilo rumenu boju izvaditi posudu iz rerne i meso prebaciti na oval, da se prohladi. Prohlaeno meso iseci na deblje šnitove i poslužiti sa pecenim krompirom i salatam, po ukusu.

Savet