Rolovana prasetina s povrcem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**prasece plecke
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**biber
- **1 kašika**masti
- **1 kg**krompira
- **2 sveže**paprike
- **1 glavica**crni luk
- **1**šargarepa
- **3 do 4 cena**beli luk

Priprema

Prasetinu pangovati tj. ocistiti je od kostiju (ako niste vicni tome potražite pomoc mesara.) Malo je izlupajte tuckom za meso, posolitie zacinom, pobiberite i urolajte. U posudi za pecenje najbolje je u pekacu na vreloj masti rolat propržiti sa svih strana. Dodati pripremljeno povrce oprano i krupnije iseceno. Zatvoriti pekac poklopcem i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 2 sata. Pri kraju pecenja skloniti poklopac i peci još 10 minuta da dobije hrskavu koricu.

Savet