

Rolovana svinjetina sa suvim šljivama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mekšina
- **1** tikvica
- **2** šargarepe
- **300 g** šampinjona
- **10** suvih šljiva
- **manja** pavlaka za kuvanje
- **1 kašik** biljnog zacina

Priprema

Meso istuci batom, šargarepu isjeci na trake, šampinjone na cetiri djela, tikvice na krugove pa na pola, šljive na pola.

Meso puniti sa tikvicama, šargarepom i suvim šljivam. Zatim urolovati i zatvoriti cackalicom.

Meso reati u pekac i staviti u rernu da se pece na 240 C 30 minuta.

Kad je meso peceno izvaditi ga u zdjelu, a u pekac dodati šampinjone, suve šljive i povrce što je ostalo od punjenja mesa. malo posoliti i preliti sa pavlakom. Peci 30 minuta na 240 C.

Servirati uz salatu od šargarepe. Prijatno!

Savet

Možete koristiti (teletinu ili junetinu) umesto svinjetine.