

Rolovana svinjetina sa suvim šljivama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvinjskog mekšina
- **1**tikvica
- **2**šargarepe
- **300** gšampinjona
- **10**suvih šljiva
- **manjapavlaka za kuvanje**
- **1** kašikabiljnog 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 pekar i staviti u rernu da se pece na 240 C 30 minuta.

Kad je meso peceno izvaditi ga u zdjelu, a u pekar dodati šampinjone, suve šljive i povrće 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.