

Rolovani svinjski kare



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** svinskog karea bez kostiju
- **150 g** presovanih butkica
- **150 g** kackavalja
- biber
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Svinjski kare iseci po dužini u krug, da se dobije ploca.

Pokriti meso celofanom, pa ga blago izlupati cekicem za meso. Zaciniti sa suvim biljnim zacinom, biberom i solji. Dobro utrljati u meso.

Složiti presovane butkice i kackavalj, pa urolati, pažljivo pritiskajuci.

Staviti rolat u tepsiju, tako da kraj okrenete na dole. Preliti meso sa dva decilitra vode i staviti da se pece u rernu zagrejanu na 180°C dva sata.

U toku pecenja, meso povremeno polivati sa mlakom vodom, nekih tri do cetiri puta, ne više od decilitar vode pri svakom polivanju.

Savet

Ja sam koristila presovane butkice u želatinu koje imaju fantastičan ukus, ali može da posluži i šunkarica.