

Rolovani svinjski but



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700- 800 gsvinjskog mesa (od buta)**
- **150 gšunke**
- **150 gkackavalja**
- **maloulja**
- **po ukusu soli i suvog biljnog zacina**

Priprema

Pripremljeno meso od buta iseci na 2-3 vece i deblje šnicle, pa svaku izlupati tuckom za meso.

Posoliti, posuti suvim biljnim zacinom (ili Vašim omiljenim zacinima) po ukusu, pa duž svake šnicle rasporediti po 2-3 parceta šunke, a preko nje po dva parceta kackavalja.

Urolati, vezati kanapom, premazati sa malo ulja i umotati u foliju. Postupak ponoviti i sa preostalim delom mesa.

Zemljani sud premazati sa malo masti i sipati malo mlake vode (samo da prekrije dno). Poreati meso umotano u foliju, poklopiti poklopcem i peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni, oko sat vremena.

Nakon sat vremena, meso izvaditi iz rerne i ukoliko je pustilo previše vode, višak vode odliti, (tako da voda tek prekriva dno posude). Foliju skinuti, ponovo poklopiti i nastaviti pecenje na istoj temperaturi, još dvadesetak minuta. Nakon tog vremena, poklopac skloniti i vratiti da se meso zapeče još 10-15 minuta, kako bi se formirala korica, a meso dobilo lepu boju.

Savet