

Punjena praznicna kremenadla



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** svinjske kremenadle bez kostiju
- **300 g** sveže mesnate slanine
- **5 komada** suvih šljiva
- **5 komada** suvih kajsija
- **malosvežih** listova bosiljka
- **1 kašicica** soli
- **5 komada** srednjih krompira
- **2 korena** šargarepe
- **1/2 lb** bistre gove?e supe
- **nekoliko** **cena** belog luka

Priprema

Očišćenu kremenadlu staviti na radnu površinu posuti je solju i utrljati listove bosiljka. Uz ivicu pore?ati naizmenicno suve šljive i suve kajsije. Uviti je u rolat. Odozgo ponovo malo posoliti i pore?ati nekoliko listica bosiljka. Tako pripremljen rolat, pažljivo prekriti reznjevima mesnate sveže slanine, tako da svaki sledeci naleže po santimetar na prethodnom. Postaviti rolat u podmazan pleh gde ce se peci, sa strane pore?ati očišćene krompire i šargarepe i seckani beli luk.

Skuvati u pola litre vode jednu kocku gove?e supe i tom supom prelitero rolat u plehu. Sve prekriti aluminijumskom folijom i staviti u rernu da se pece na 220 stepeni bar 90 minuta. Proveriti kako je pecen rolat i na desetak minuta pred kraj pecenja skloniti foliju i ostaviti da dobije lepu rumenu boju. Kada je peceno, izvaditi iz rerne, ostaviti da se malo prohlad. Seci komade željene debljine i služiti.

Savet