

Rolovano svinjsko meso



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa
- **200 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **100 g** mariniranih pecuraka
- **po ukusu** soli
- **1 kašik** zacinskog bilja
- **3 kašike** senfa

Priprema

Za ovu vrstu rolata najbolje je meso od rebara. Rebra se izvade, a meso istanji kuhinjskim tuckom. Posolite i stavite zacinsko bilje. Premažite senfom. Poreajte šunku, kackavalj i pospite mariniranim pecurkama. Uviti cvrso u rolat. Ceo rolat umotajte kuhinjskim koncem ili nataknite mrežicu. Peci na 200 C oko 90 minuta. Prvih sat vremena pokrijte folijom, pa tek onda skinite foliju i dopeci. Meso peceno na ovaj nacin je socno i mekano. Prijatno!

Savet