

Rolat od cureceg belog mesa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**curece belo meso
- **5 listov**azelja
- **2**mlada luka samo pera
- **100 g**pancete
- **1**suva ljuta tanka kobasica
- **100 g**dimljenog kackavalja
- **8**suvih šljiva bez koštica
- **100 g**obicnog kackavalja
- suvi biljni zacin
- **100 g**bundeve rendane sitno

Priprema

Sve raditi na cistoj khinjskoj krpi. urece belo meso iseci tako da se dobije jedna velika šnicla i malo ga izlupati i posuti suvim biljnim zacinom.

Sada na šniclu slagati redom listove zelja, dimljeni kackavalj secen na štapice u 2 reda, a u sredinu staviti kobasicu presecenu uzduž, zatim staviti pancetu isecenu na kockice u 2 reda,...

...a izmeu suve šljive, pa onada preko toga staviti listove mladog luka i kackavalj secen na štapice.

Sve urolati da se dobije rolat od mesa. Staviti na aluminijumsku foliju. Namazati maslinovim uljem i posuti odozgo rendanu bundevu.

Sve dobro zamotati u foliju i staviti u vatrostalnu ili neku drugu posudu za pečenje i peći u rerni na 200 C.

Ne treba dugo da se peče, jer meso je mlado i mekano. Za vreme pečenja okretati foliju da se rolat zapeče sa svih strana. Pecen rolat od curetine ostaviti da se ohladi. Izvaditi ga iz folije i iseci na šnite i poslužiti uz neko povrće. Prijatno!

Savet

U toku pečenja ako niste sigurni možete da malo otvorite foliju i da proverite da li je meso pečeno i paziti da se ne prepeče jer će biti suvo.