

Rolovana svinjetina (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** svinjskih šnicli
- **150 g**praške šunke
- **150 g**rendanog kackavalja
- **200 g**barene slanine
- **2 kockice**bujona
- so
- suvi peršun

Za pire-prilog:

- **5** krompira
- **200 ml**mleka
- **40 g**margarina
- **50 ml**ulja
- so
- suvi biljni zacini
- **malomuskatnog** oraščica

Priprema

Šnicle izlupati sa obe strane, prstima utrljati so i porežati ih u 2 reda jednu do druge. Preko njih porežati prašku šunku, narendani kackavalj i posuti peršunom iz kesice. Uviti u rolat. Rolat obložiti šnitama barene slanine i mestimicno vezati koncem. Uviti ga u alu-foliju i peci na 220 C 50 minuta, pa skinuti foliju i peci još 30 minuta, povremeno nalivajući rolat bujonom. Pire: Krompir oljuštiti i obariti. Obareni krompir izgnjeciti, zaciniti po

ukusu, sipati mleko, dodati margarin i mutiti mikserom. Na kraju dodati vrelo ulje i promešati. Rolovanu svinjetinu služite toplu uz topao pire koji možete mestimicno preliti bujonom iz pleha u kome se pekla svinjetina.

Savet