Novogodišnji rolati



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece belo meso
- **1**svinjski udic
- **4 kašike**senfa
- **100 g**kackavalj
- **100 g**šunke
- **50 g**slanine
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Iseci piletinu na šnicle pa ih izlupati i reati na foliji tako da jedna šnicla malo preklapa drugu. Svinjski udic iseci po sredini pa izlupati da bude što šire. Zaciniti suvim bi9ljnim zacinom i biberom pa premazati oba mesa senfom, pa reati šunku pa narendati kackacalj i preko listove slanine. Uviti u rolate.

Po želji možete i rolate obmotati slaninom. Posuti ih suvim biljnim zacinom i staviti u pekac sa poklopcem i peci na 200 C oko 40 minuta. Nakon toga otklopiti pa zapeci još 10tak minuta da porumeni lepo.

Iseci na komade. Jednako je lepo hladno i toplo.

Savet

Ukoliko nemate pekac moze se umotati u alufoliju.