

Rolovani komadi plecke i krompir



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g** svinjske plecke
- **100 g** kackavalja
- **maloseckanog** celerovog lista
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** bibera
- **4-5 kašika** brašna
- **4-5 kašika** svinjske masti
- **1 dl** vode
- **8-10 kom** cackalica
- krompir

Priprema

Od svinjske plecke iseci komade i blago ih istanjiti cekicem za meso, zaciniti solju, suvim biljnim zacinom i biberom i ostaviti pokriveno da odstoji oko 1 sat u frižideru.

Kackavalj iseci na tanke šnite, a celerov list sitno naseckati.

Očišćen i opran krompir iseci na krupnije komade.

Na svaki komad mesa staviti šnitu kackavalja i posuti malo seckanog celerovog lista.

Meso pažljivo urolati i pricvrstiti cackalicama.

Rolnice uvaljati u brašno.

Poreati ih u podmazanu vatrostalnu ciniju, naliti malo vode da pokrije dno posude i staviti odozgo mast.

Poklopiti ciniju i peci u rerni na najjacoj temperaturi oko 20 minuta.

Kada rolnice pocnu da rumene, naliti još malo vode i preko rolnica staviti usoljen krompir, ponovo poklopiti i peci dok krompir ne postane mekan. Pred kraj pecenja skinuti poklopac i još malo zapeci da krompir pocne malo da rumeni.

Savet

Meso od svinjske pleke je izuzetno meko, a peeno na ovaj nain poprими divne ukuse i oplemeni krompir... I meso i krompir obiluju sonošu...