Rolovana svinjetina (3)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjska krmenadla
- **1**šargarepa
- **1**celer
- **50 g**kukuruz
- **50 g**grašak
- **100 g**kackavalj
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**so
- **po potrebi**suvog biljnog zacina
- **po potrebi**aleva paprika
- **4**krompira

Priprema

Meso iseci na pola (ali ne do kraja) i otvoriti kao knjigu.

Izlupati tuckom tako da bude debljine 2-3 cm.

Posoliti i pobiberiti sa obe strane. Kackavalj poreati na meso i preko povrce.

Rolati meso i sa obe strane staviti cackalice.

Staviti alevu papriku svuda gde se meso vidi. U tepsiju staviti foliju pa zatim meso.

Zatvoriti meso folijom i peci na laganoj vatri.

Krompir oljuštiti, iseci na kocke i staviti da se obari do pola sa pola kašicice soli. Kada se obari krompir ocediti i staviti u drugu tepsiju. Posoliti i pobiberiti.

Kade se meso pece 30 minuta foliju skinuti i vratiti da se pece.

Savet

:)