

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 začina
- **po potrebi** aleve 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 kašičice 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

:)