Rolovano meso sa suvim vocem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog buta u komadu
- **12**suvih šljiva
- **12**suvih kajsija
- **50 g**rendanog trapista
- **po ukusu**mešavina zacina
- so
- biber
- mreža za meso

Priprema

Meso zarezati zatim ga izlupati da dobije oblik pravougaonika. Slaninu iseci na tanke šnite i poreati jednu do druge da se dobije velicina mesa. Meso zaciniti po ukusu i staviti ga na slaninu, posuti sirom, poreati suvo voce u dva reda i urolati. Navuci merežu kako se ne bi raspala. Staviti u nauljen pleh doliti samo malo vode pokriti alu folijom. Peci na 200 C oko 60 minuta. Skinuti foliju i peci još dok ne dobije boju.

Savet