

Rolovani ražnjici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg teleceg mesa
- 150 g suve slanine
- 150 g kackavalja
- 150 g senfa
- 2 kašike zacina
- mleveni biber
- so

Priprema

Telece meso od ruže iseci na 16 jednakih medaljona i dobro izlupati, a posebno ivice svakog komada. Premazati ih senfom, posuti zacinom i pobiberiti. Preko toga staviti slaninu i kackavalj, isecene na tanke listove. Svaki medaljon zaviti u rolnu, nanizati na drvene štapice i peci na roštilju. Ražnjici su peceni kad masnoca od slanine i kackavalja procuri na ivicama rolni. Servirati sa senfom i služiti toplo sa sezonskim povrćem.