

## ***Rolovano svinjsko meso***



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **2** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kašike**senfa
- **3 kašike** soja sosa
- **2 kašike**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašika**karija
- **1 kg**mesa od svinjske plecke
- **2**kobasice dimljene
- **2**šargarepe
- **4**paprike (crvene i zelene)
- **100 g**kulena (narezanog)
- **100 g**svinjske masti
- **2 dl**vode
- **3** cenabelog luka

### **Priprema**

Marinada: Sve sastojke sipati u odgovarajućem sudu, promešati kašikom. Meso svinjsko od plecke malo izlupati i uvaljati u pripremljenoj marinadi. Ostaviti preko noci da ostoji u toj marinadi i frižideru.

Sutradan plecku izvaditi iz marinade i urolovati je. Kobasice iseci na režnjeve i poreati po mesu. Papriku i seci na tanke štapice i poreati. Tako e i šargarepu iseci na štapice i poreati. Svinjsku plecku polako uvijati u rolat pazeci da se sve sjedini i uvije. Urolovani rolat uvuci u mrežicu, ako nemate može i pamucni jaci kanap. Ocistiti beli luk, iseci ga na štapice i zabosti ga u gotov rolat.

Nauljiti foliju i na nju staviti urolovanu svinjsku plecku. Preliti je ostatkom marinade, dobro foliju zamotati i peci u rerni na 150°C najmanje 90 minuta. Ostaviti rolat da se potpuno ohladi u foliji, pa ga iseci na tanke renjeve.

### **Savet**

Rolovanu plecku služiti uz pekarski krompir. Na ovaj nain može da se uroluje i meso od svinjske peenice i super je. Prijatno.