

Mesna rolada sa dimljenom pecenicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gsvinjskog buta**
- **200 gdimljene pecenice**
- **3kisela krastavca**
- **po ukususo**
- **po ukusuren**
- **po ukusupreliv sa renom**

Priprema

Meso iseci tako da se dobije veliki pravougaonik, pa ga rastanjiti tuckom i posoliti. Premazati renom poreati tanko secenu pecenicu zatim krastavce isecene na kolutove.

Urolati meso i uviti ga u alu foliju, staviti u pleh i peci na 200 stepeni oko 60 minuta. Skinutu foliju premazati prelivom sa renom i vratiti na još 15 minuta.

Savet