

Juneca rolada i punjene šljive sa šunkom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Mesna rolada:

- 500 gmlevene junetine
- 2 kašicicepikantnog gi-a/putera
- 1/2 kašiciceorigana
- 2 kašicicebrašna od leblebija
- 2 kašicicespelta mekinja
- 2 cenabelog luka
- 1jaje

Punjenje:

- 10 manjih šljiva/svežih/suvih
- 100 govcijeg sira
- 5 šnitašunke
- 5 šnitakackavalja

Oblaganje:

- 8 kaiševaslanine

Priprema

Pomešati mlevenu junetinu, puter, origano, brašno od leblebija, speltine mekinje, sitno iseckan beli luk, jaje. Mesiti rukom da se sve dobro ujednaci.

Ostaviti meso da odstoji, za to vreme spremi sve za punjenje - komad ovčijeg sira usitniti, šljive ocistiti od koštica, puniti sirom.

Iseci slaninu po dužini, iseci kackavalj na šnite. Alu foliju premazati uljem, meso rastanjiti u obliku pravougaonika, slagati šunku, kackavalj, a ispred kackavalja složiti šljive.

Rolati prema drugom kraju uz pomoc folije.

Na pocetak folije postaviti slaninu, pa rolati nazad.

Rolat uviti cvrsto u foliju, postaviti u pleh ili uvec.

Peci u zagrejanj rerni na 150C oko 40 minuta (rerna sa ventilatorom). Ispeceni rolat izvaditi iz folije, seci šnicle.

Savet

Recept u kome se pominju suve šljive punjene kozjim sirom i orahom, u slanini, pominje se još 1393 godine, a spremao se na srpskom dvoru.