Rolovana svinjetina u belom vinu

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**svinjske plecke bez kosti
- **100 g**dimljene slanine
- **200 g**svinjske masti
- **5 cena**belog luka
- **2 kašike**senfa
- **200 ml**najboljeg belog vina
- **po ukusu**bibera
- **6 lista**lorbera
- **1 kašicica**suvog peršuna

Priprema

Meso malo rastanjiti, posoliti i pobiberiti. Premazati ga svinjskom mašcu i senfom, natrljati ga cenovima belog luka. Slaninu iseci na tanke režnjeve, pa je poreati preko mesa.

Urolovati ga i zavezati kanapom. Meso urolovano staviti u tepsiju, preliti ga sa 200ml belog vina, dodati listove lorbera. Tepsiju sa mesom zatvoriti folijom, peci u zagrejanoj rerni na 180C oko 45 minuta.

Izvaditi tepsiju iz rerne, meso okrenuti na drugu stranu, ponovo zatvoriti folijom i vratiti u rernu. Desetak minuta pre završetka skinuti foliju i meso zapeci da dobije finu koricu. Posuti suvim peršunom. Meso ohladiti iseci na tanke režnjeve.

Savet

Rolovana svinjetina u belom vinu je pikantna i ukusna. Vrlo je lak nacin pripreme, a meso je fantastinog ukusa i mirisa. Meso ostaviti da se ohladi i stegne, najbolje da odstoji preko noi jer tada se najbolje see. Prijatno!