

urece rolnice sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** cureceg belog mesa
- **2 kašik** mešavine zacina za živinsko meso
- **po potrebi** ulje
- **150 g** kackavalja
- **200 g** mesnate dimnjene slanine
- (isecene na tanke listice)
- **1 dl** vode

Priprema

Meso iseci na tanke šnicle. Svaki komad mesa premazati zacinskom mešavinom. Šnicle staviti na dno posude i preliti sa malo ulja. Preko reati sledeci red zacinjenog mesa, preko posuti ulje. Ponavljati postupak dok se ne utrosi meso. Posudu staviti u frižider oko 1 h.

Uzimati po jednu šniclu staviti komad kackavalja.

Umotati kao sarmu. Zatim obmotati listic slanine.

Reati u vatrostalnoj posudi.

Naliti vodu. Posudu poklopiti. Staviti u rernu na 200 C da se krcka oko 30 minuta. Nakon toga skinuti foliju i zapeći rolnice još oko 10 minuta.

Služiti toplo jelo uz pire i salatu po izboru! Prijatno!

Savet