

Rolovana svinjetina



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** svinjskog mesa u komadu
- **oko 150 g** šampinjona
- **oko 150 g** kackavalja
- **oko 150 g** pecenice
- **1 glavica** crnog luka
- **1 puna kašika** senfa
- **3 cenabela** luka
- **po želji** juta tucana paprika
- **1 puna kašika** svinjske masti
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni biber

Priprema

Meso (od buta ili plecke) izrežite, tj. istanjite nožem tako da dobijete jednu veliku šniclu. Ukoliko vam to ne uspeva možete napraviti i dve manje šnicle. Tako formiranu šniclu dobro izlupajte tuckom tako da bude što tanja, zatim je premažite senfom, posolite, pobiberite i ostavite da odstoji. Za to vreme na 1 kašiku ulja na kratko propržite sitno iseckan luk, pa dodajte dobro oprane šampinjone isecene na tanke listice i seckan beli luk. Pržite sve zajedno 2-3 minuta pa sklonite sa vatre. Na polovinu šnicle poreajte tanke režnjeve pecenice, pa šampinjone, pospite sa malo aleve paprike, pa poreajte isecen kackavalj (ja sam deo i rendala).

Ovako nadevenu šniclu pažljivo urolajte i zavežite je jacim debljim koncem (kana, kako se ne bi otvarala prilikom pečenja. Stavite je u odgovarajući sud za pečenje, premažite je mašću, dodajte malo vode, prekrijte sud folijom...

Pecite u rerni na 200-220 stepeni oko 30 minuta, a zatim sklonite foliju i pecite još desetak minuta, tj. dok ne porumeni. Po potrebi dolijte još malo vode. Izvadite meso iz rerne, skinite konac, isecite na tanje reznjeve i poslužite uz sezonsku salatu i prilog po želji. Prijatno!

Savet