Omlet od mesa

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** sirove slanine secene na lente
- **1 kg**svinjski but secen na šnicle
- **1 kg**pileci file
- **200 g**dimljenog kackavalja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni crni biber

Priprema

Na vecu tacnu prvo izredjamo prvi red slanine tako da pokrijemo celu površinu. Tuckom za meso izlupano svinjske šnicle posolimo i pobiberimo po ukusu. Reamo preko slanine da pokrijemo celu površinu.

Preko šnicle reamo drugi sloj slanine.

Na slaninu redjamo iztanjeni pileci file zacinjen sa so i biberom, reamo da pokrijemo celu površinu.

Preko izrendamo kackavalj.

vrsto urolamo u rolat.

Kuhinjskim kanapom obmotamo rolat da se nebi otvarao prilikom pecenja.

Umotamo u foliju i peceno na 180C oko 2h uklonimo foliju i ostavimo par minuta da porumeni.

Dok je vruce uklonimo kanap.

Ostavino malo da se prohladi pre secenja da nam se nebi razpadalo.

Savet

Rolat je vrlo ukusan i pogodan za razna slavlja.