Punjeni rolat u slanini

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šnicli - svinjske ili pilece
- **200 g**šunkarice
- **200 g**kackavalja
- **200 g**slanine
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**suvi biljni zacin

Priprema

Šnicle izlupati tuckom za meso da budu tanke. Zaciniti ih po ukusu. Ocepiti vece parce al. folije pa na njoj poredjati šnicle jednu do druge.

Preko šnicle poreati tanko isecenu šunkaricu, a preko šunkarice isecen kackavalj.

vrsto uviti u rolat. Na drugo parce folije poreati slaninu isecenu na tanke listice. Preko slanine staviti rolat pa taj rolat sada pomocu folije uviti u slaninu, a sve zajedno uviti u foliju.

Uzeti jednu tepsiju, staviti u nju foliju ili papir za pecenje pa preko spustiti rolat. Sipati u tepsiju jednu casu vode oko 200 ml i sve zajedno staviti da se pece oko 45 minuta. Nakon toga izvaditi rolat i pazljivo ga izvaditi iz folije. Vratiti rolat još 5 minuta da se pece dok se slanina ne zarumeni.

Savet