

Pikantna rolovana svinjska plecka



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** svinjske plecke (da ne bude suviše masna)
- **po ukusu** soli i bibera
- **1,5-2 kašike** senfa
- **1,5-2 kašike** ljutog ajvara
- **2 kašike** krem sira
- **6 listova** sira gaude
- **6 šnit** adimljene suve pecenice
- **6 šnit** kulena ili zimске suve kobasice
- **50 g** dimljene slanine
- **po potrebi** kecapa
- **po potrebi** majoneza
- **50 g** putera

Priprema

Plecku (može i but, ali je plecka sočnija, da ne bude suviše masna) zaseci pažljivo nožem pa je izlupati da se dobije tanko meso tj. jedna velika [nicla. Prebaciti meso na veći kad alu folije koji prethodno treba premazati puterom. Meso pobiberiti i vrlo malo posoliti jer su ostali sastojci dovoljno slani. Premazati senfom, a po senfu rasporediti gomilice (po kašičicu) ajvara i krem sira.

Zatim poreati listice gaude, a na gaudu šnite pecenice pa kulena (ili kobasice) koji bi trebalo da je tanko isecen u duguljastu parcad radi lakšeg savijanja. Takoe staviti i sitnije listice slanine.

Preko svega poprskati kecap (može se staviti i ljut ko voli bas ljuto) i majonez. Pažljivo, uz pomoc folije, urolati

meso. Rukama ga malo pritisnuti i ma pat mesta cackalicama pricvrstiti. Premazati ostatkom putera i zatvoriti foliju.

Staviti u uvec u koga se prethodno sipa voda prsta debljine. Peci u rerni 1h i 10-15 minuta proveravajući da voda sasvim ne uvri pa dodavati po malo tople vode ako je uvrila skroz. Posle tog vremena izvaditi uvec, otvoriti foliju i vratiti ga u rernu da meso još malo porumeni 10-15 minuta.

Peceno meso izvaditi i prohlafiti da bi se moglo lepo seci. Poslužiti uz prilog, ja sam poslužila grilovano povrće (kolutovi paprike, crnog luka, krompira) i paradajz salatu. Prilikom secenja jedan deo plecke se odvojio pa sam napravila i jednu manju roladu, koju sam i slikala, jer je ona veca odmah nestala u slast, kako gostiju tako i nasu.

Savet

Ovako spremljena pleka je vrlo pikantna i ukusna.