

# **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 kašikesenfa**
- **1,5-2 kašikeljutog ajvara**
- **2 kašikekrem sira**
- **6 listova**sira gaudé
- **6 šnitadimljene** suve pecenice
- **6 šnitakulena** ili zimske suve kobasice
- **50 g**dimljene slanine
- **po potrebi**kecapa
- **po potrebi**majoneza
- **50 g**putera

## **Priprema**

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

Zatim poreati listice gaudé, 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 proveravajuci 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 povrce (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.