

Rolovano meso sa slaninom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog mesa
- **100 g**panceta slanine
- **300 g**pecenice
- **200 g**sira trapista
- **6** krompira
- 5šangarepe
- **400 g**šampinjona
- pirinac
- crni luk

Zacini:

- suvo biljni zacin
- biber
- so

Priprema

Belo meso izlagati u šnicle. Malo povegetiti. Slaninu reati tako da bude jedno preko druge, da se dobiju kocke. Preko slanine poreati belo meso i reati pecenicu, zatim sir rendani i opet pecenicu i uraditi u relat. Možete to sve uraditi na foliji pa ostaviti u frižider da ostji nekih 10 minuta, lakše ce se urolati.

Krompir iseci na kolutove, staviti ga u dublju posudu i povegetiti i malo dodati bibera po ukusu, nauliljiti i

ostaviti da odstoji nekih 10 minuta.

Iseci luk na sitno i 2 šampinjoa iseci i staviti da se dinsta sa malo soli. Prokuvati posebno šargarepu i posebno 2 kašike pirinca. Pa sve to spojiti i sastaviti da se dinsta zajedno. Šargarepa isto da bude sitno iseckan. Kad se ohladi malo puniti šampinjone.

Na namašcenu tepsiju reati krompir pa staviti prvo rolat i oko njega poreati šampinjone punjene i cele šargarepe. Prekriti folijom i staviti da se pece u rernu na 180°C na sat vremena. Posle skinuti foliju sa tepsiju i ostaviti još 30 minuta na 200°C.

Savet

Ako vam ostane belog mesa, možete i supicu napraviti.