

## ***Rolovana prasetina***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1,5 kg prasetine
- so
- suvi biljni zacin
- 1 kašika masti
- 1 kg krompira
- 2 zelene paprike
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 3-4 cena belog luka

### **Priprema**

Prasetinu panglovati tj. ocistiti je od kostiju, (ako niste vicni tome potražite pomoc mesara). Malo je izlupati tuckom za meso, posoliti, pobiberiti i urolovati.

U posudi za pecenje, najbolje je u pekacu na vrelu mast rolat propržiti sa svih strana.

Dodati pripremljeno povrce, oprano i krupnije iseceno. Zatvoriti pekac poklopcem i staviti da se pece u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 2 sata.

Pri kraju pecenja skloniti poklopac i peci još 10 minuta.