

Rolovana junetina



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **210** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** juneceg paufleka
- **200 g** dimljene slanine
- **200 g** kackavalja
- **50 g** soli

Priprema

Juneci pauflek dobo usoliti i ostaviti da prenoci u frižideru. Zatim pauflek raširiti na podlozi i na njega redjati red slanine, a zatim red kackavalja i tako redom. Zatim urolati i dobo uviti kanapom za rolovanje ili staviti u mrežicu za rolovanje. Pripremljeni rolat umotati u aluminijumsku foliju, staviti u pleh i sipati malo vode u pleh.

Peci u rerni na 250 stepeni 150 minuta, a zatim otvoriti foliju i peci još 30 minuta na 200 stepeni. Rolat seci na kolutove tek kad se dobro ohladi.

Savet