

Punjeni svinjski lungić



 Jednostavan

Priprema:

- Svinjski lungić oblikujete u šniclu te ga lagano istucite čekićem za meso i posolite.
- Pripremite nadjev od feta sira, nasjeckanog vlasca, prstohvata soli i papra.
- Prethodno pripremljeno meso premažite s nadjevom od feta sira i vlasca te ih zarolajte po dužoj strani.
- Rolicu omotajte s tanko narezanom slaninom i povežite s kuhinjskim koncem kako punjenje ne bi izašlo van prilikom pečenja.
- Rolicu pecite na prethodno zagrijanom maslinovom ulju na laganoj vatri 10-ak minuta. Da bi rolica ostala sočna, dok se peče polijevajte ju s tekućinom iz tave.
- Kada je rolica pečena, izvadite ju iz tave i stavite u aluminijsku foliju da odstoji par minuta. Nakon što se rolica malo ohladila možete ju narezati i poslužiti s Vašim omiljenim prilogom.



