

Rolana plećka



 Jednostavan

Naša draga [maXYama](#) je ukusnan komad svinjske plećke popunila sa sočnim nadjevom u kombinaciji gljiva i slanine.



Poseban komad mesa vrlo često utječe na moje planove i promjene u planu kuhanja. Tako je bilo i ovaj put kada sam ugledala kvalitetnu ponudu svinjske plečke u vitrini Mesnica Ravlić. Osim što je meso svježije i kvalitetno, na promotivnoj je ponudi i nisam dugo razmišljala što ću uzeti za ručak. Do šume nisam stigla, ali je čiko na tržnici pa sam uzela kod njega mjericu žutica i krenula put kuhinje. Nisam imala puno vremena pa neka bude nešto jednostavno, a efektno jer su dolazili gosti na ručak.





Zamolite mesara neka vam obradi meso na “leptir” varijantu za punjenje. Istucite meso batom preko folije, posolite i popaprite. Slaninu popržite na suhoj tavi, dodajte narezane gljive, kratko sotirajte pa dodajte i sjeckani češnjak. Nakon što češnjak pusti aromu, dodajte šaku sjeckanog peršin lista i sklonite s vatre. Neka se smjesa malo ohladi.

Zagrijte pećnicu na 160 – 80 stupnjeva. Smjesu stavite na jednu polovicu mesa pazeći da krajevi budu slobodni kako smjesa ne bi “pobjegla” van prilikom rolanja. Pažljivo zarolajte i zatvorite roladu čačkalicama. Ovo možete napraviti i večer prije pa ostaviti u frizzu umotano u foliju.



Zapecite roladu na tavi i vreloj masnoći sa svih strana kako bi zatvorili meso i spriječili isušivanje. Kada ste dobili onu finu smeđu koricu, prebacite ga na 20 – 30 minuta u pećnicu i dovršite. Možete prekriti i alu folijom ako se bojite isušivanja. Ostavite meso 10ak minuta neka odmori prije posluživanja, izvadite čačkalice pa narežite na šnite i poslužite uz mladi krumpir s peršinom na maslacu.



Dobar tek!