

## Rolovana svinjetina

*Veoma ukusno jelo, specijalitet*



**1** 1. Sa otkostanog paumfleka odstranite visak masnoce i stanjite ga. Naseckajte luk. Po radnoj površini pospite majcinu dusicu i ruzmarin, dodajte so i biber pa pecenicu uvaljajte u zacine.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** 2. U tiganju rastopite polovinu maslaca i pecenicu specite sa svih strana. Posle 5 min. izvadite meso, a na masnocu dodajte preostali maslac, luk i persun. Promesajte i pržite dok luk ne omeksa. Paum

**7**

**8**

**9**

### Sastojci:

svinjskog carskog mesa 1kg  
(paumflek)  
svinjske pecenice 300g  
glavica luka 1 kom.  
cen belog luka 1 kom.  
maslaca 20g  
seckanog persuna 1 kasika  
majcine dusice, ruzmarina 1/2 kasicice  
soli po zelji  
senfa 50g

11 Na przeni luk dodajte senf, promesajte i sklonite s vatre. Dobijenom mesavinom premazite paumflek, stavite pecenicu, savijte u rolat i ucvrstite koncem. Pecite na 170 C, 90 min.

**Napomena:**

Servirati na listu kupusa, zelene salate uz dodatak pomfrita