

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Rolovana svinjska rebra

Sastojci:

Svinjska rebra u komadu, oko 3 kg tezine
3 cena belog luka
so, biber, zacinske trave po ukusu

Priprema:

Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni.

Odvojiti kosti od mesa ili zamoliti mesara da vam to ucini. Kozicu zarezati na kockice, seci u razmaku od 1 cm vodoravno a zatim i okomito dok cela površina ne bude u malenim kockicama. Natrljati meso solju, biberom i protisnutim belim lukom, posuti zacinskim travama po ukusu a zatim saviti u rolat. Uvezati rolat kuhinjskim koncem na vise mesta.

Zicu rerne pomeriti na sredinu a ispod zice staviti dublji, veliki pleh u koji treba sipati malo vode. Oprezno prebaciti rolat na zicu rerne i prekriti aluminijumskom folijom (rolat ce se cediti i zato je potrebna ona tepsija ispod zice). Peci meso 2-3 sata (zavisno od debljine rolata), na polovini pecenja odstraniti foliju i ostaviti kozicu da se zapece.

Izvaditi peceno meso iz rerne, preseći a zatim i odvojiti konac, ostaviti da se malo ohladi (ili u potpunosti) a potom seci na kolutove i servirati.