


Rolano teleće pečenje s pršutom i kaduljom

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

1 kg telećeg buta
1 češanj češnjaka
40 g K Plus maslaca
60 g K Plus pršuta
4 grančice kadulje
200 ml Terra Vinea bijelog vina
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kadulju operite, nasjeckajte i pomiješajte s nasjeckanim češnjakom. Oštrim nožem otvorite meso tako da dobijete jednu veliku šnit. Izgnječite je, premažite pripremljenim maslacem i narezanim pršutom, pa zarolajte i čvrsto zavežite. Posolite i popaprite.

Meso stavite u pleh i pecite i oko 20 minuta na 230 °C pa prelijte vinom. Smanjite temperaturu na 180 °C i pecite još sat vremena.

Poslužite uz pečeni krumpir.