



# Rolano carsko meso s pireom od tikve

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

~1, 5 kg carskog mesa u komadu  
Nekoliko listića kadulje  
1 graničica ružmarina  
2 češnja češnjaka  
1 limun  
1 veća butternut tikva (oko 2 kg)  
40 g maslaca  
sol, papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Mesu odstranite rebra i hrskavicu. Sitno nasjeckajte češnjak, kadulju i listiće ružmarina. Rasporedite ih po unutrašnjoj strani mesa.

Naribajte koricu limuna cijelom površinom i obilno posolite i popaprite.

Meso čvrsto zarolajte rolajući okomito na mjesto na kojem su bila rebra. Povežite roladu kuhinjskim koncem na nekoliko mjesta. Natrljajte kožu limunovim sokom i dobro posolite.

Tikvu ogulite i narežite na manje komade te položite oko mesa.

Pećnicu zagrijte na 250°C. Stavite meso u dobro zagrijanu pećnicu i pecite 20 minuta. Potom smanjite temperaturu na 180°C i pecite 2 h povremeno okrećući meso. Izvadite tikvu iz pleha i usitnite je štapnim mikserom.

Meso vratite u pećnicu upaljenu na najveću temperaturu i grill opciju, nekoliko minuta tako korica postane hrskava i dobije boju.

Ostavite meso da odmori 15 minuta, pa odstranite kuhinjski konac i narežite na kriške.

Dobar tek!