

Svinjska rolada s pestom



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
6 osoba

Sastojci

1,5 kg carskog mesa
6 grančica peršina
1 grančica ružmarina
1 limun
Sol
Papar
1 žličica češnjaka u prahu
4 žličice Minute Pesto Alla Genovese

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Mesu odstranite rebra i hrskavicu. Položite ga mesom prema gore i zarolajte. Zaustavite se na mjestu gdje će se dio kože biti zarolan i odrežite višak kože i masnoće. Preokrenite tako da je koža prema gore i zarežite je u razmacima od 2 cm tako da dobijete dijamantni uzorak.

Operite i sitno nasjeckajte peršin i ružmarin te naribajte koricu limuna. Pomiješajte peršin, ružmarin, koricu limuna, sol, crni papar i češnjak u prahu s pestom i premažite smjesu po mesu s unutarnje strane. 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.

Pećnicu zagrijte na 250°C. Stavite meso u pećnicu i pecite 20 minuta. Potom smanjite temperaturu na 180°C i pecite oko 2,5 h.

Izvadite pečenje iz pećnice i pustite da odstoji 15 minuta. Uklonite kuhinjski konac, narežite i poslužite sa zgnječenim krumpirom i još pesto umaka.