


# 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.