

## Svitak Veli Jože

**Autor:** Romina



Savitak Veli Jože

---

### Sastojci

800 g svinjskog mesa (but, ruža)  
0,6 dl sjemenovog ulja  
1 jaje  
80 g teletine  
60 g pršuta  
60 g ovčjeg sira  
0,2 dl konjaka  
20 g brašna  
1 dl bijelog vina  
30 g pirea od rajčice  
80 g luka  
15 g krušnih mrvica  
10 g peršina  
muškatni oraščić  
2 režnja češnjaka  
500 g špageta  
sol  
papar

---

### Način pripreme

But izrežemo na tanke odreske, potučemo ih i posolimo.

Teleće meso sameljemo.

Špagete skuhamo u slanoj vreloj vodi.

Za nadjev mljevenom mesu dodamo jaje, sir i pršut izrezan na kockice, začine, kosani peršin, ribani muškatni oraščić, konjak i krušne mrvice.

Dobro izmiješamo.

Na svinjske odreske stavimo nadjev.

Odrezak savijemo u svitak, a krajeve učvrstimo drvenim štapićem.

Svitke posolimo, pobrašnimo i pržimo u vrućem ulju.

Gotove odložimo na toplo mjesto, a na ostatku masnoće popržimo isjeckani luk, dodamo brašno, propržimo pa dodamo pire od rajčice i kosani češnjak, zalijemo bijelim vinom i vodom, začinimo.

Vratimo svitke u umak i poklopljeno pirjamo.

Kad meso omekša a umak postane gust, svitke izvadimo i složimo u pliticu s pripremljenom tjesteninom te prelijemo umakom.

---

## Ostale napomene

Uz ovo jelo možete koristiti i druge vrste tjestenine po vlastitom izboru.

<b>Vrijeme pripreme</b>	1 sat i 15 min.	<b>Priprema</b>	normalno
<b>Porcije za</b>	4 osobe	<b>Kolesterol</b>	
<b>Ovo jelo je iz okoline</b>		<b>Cijena pripreme</b>	
<b>Vegetarijansko</b>	Ne	<b>Laktoza</b>	Ne
<b>Dijetno</b>	Ne	<b>Bez glutena</b>	Da
<b>Calorie</b>		<b>Kilodžuli</b>	
<b>Masnoća</b>		<b>Bjelančevine</b>	
<b>Proteini</b>		<b>Karbohidrati</b>	