

Roll sa mesom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **4,5 dl** mleka
- **2 dl** kiselog mleka
- **2 dl** ulja
- **1** svez kvasac
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli

Za nadev:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- suvi biljnog zacina
- so
- biber
- **1** jaje
- **2 dl** milerama

Za premazivanje:

- **1** jaje

Za posipanje:

- susam
- laneno seme

Priprema

U mlako zasladjeno mleko razmutiti kvasac, nakon 10tak minuta zamesiti testo od brašna, soli, kiselog mleka, ulja i nadoslog kvasca. Ostaviti testo da se udupla. Podeliti testo na 2 dela. U meuvremenu izdinstati meso sa lukom bez dodavanja masnoce samo na malo vode. Voditi racuna da nakon 10tak minuta dinstanja ispari sva tecnost. Posoliti po ukusu, u prohladjeno meso dodati jedno jaje. Rastanjiti testo na 3-4 mm debljine, premazati polovinom milerama i rasporediti polovinu mesa. Urolati i iseci testo na 2 cm debljine. Pleh obložiti pek papirom i poredjati rolate. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom rolata. Ostaviti oko 30 minuta na toplom, a zatim ih premazati umucenim jajetom i posuti lanenim semenom. Peci na 220 stepeni oko 25 minuta.

Savet