

Rolat od mlevena mesa sa blitvom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 veze**blitve
- **400 g**mlevena mesa
- **1 veca**tikvica
- **1 veci**krompir
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1**jaje
- **4+3 kašika**prezle
- **1 kašica**seckanog peršuna
- ulje
- so
- mleveni biber

Priprema

Oguliti i izrenati 1 vecu tikvicu, jedan veci oguljen krompir i 1 glavicu crna luka. Ostaviti da pusti tecnost. U posudu staviti 400 g mlevena mesa, dodati 3 cena seckana bela luka, 1 kašiku seckana peršuna, soli, mlevena bibera, dobro ocedjene rendane tikvice i krompir i 2 kašike ulja. Dodati 1 jaje i 4 kašike prezle. Sve dobro izmešati. Dve veze blitve 2-3 minuta bariti u vodi, preliteri sa hladnom vodom i dobro ocediti. Masu od mesa staviti na najlon kesu od zamrzivaca, razvaljati u plocu, preko poredjati obarene listice blitve, malo ih posoliti. Pomocu najlon kese urolati. Po najlon kesi staviti 2-3 kašike prezle i uvaljati rolat. U posudu gde cemo peci rolat, staviti 3-4 kašike ulja, dobro zagrejati, staviti rolat, ostatkom zagrejanog ulja iz posude preliteri rolat. Okolo rolata poredjati krompire prethodno posoljene. Prekriti folijom i peci na 200 stepeni 45-50 minuta.

Savet