

Mesna rolada sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mlevenog mesa
- **1** vecicrni luk
- **3** cenabelog luka
- **50** g senfa
- **1** jaja
- **3** kašike prezle
- **450 g** meksicki miks
- cili u prahu
- so
- biber

Priprema

Meksicki miks skuvati, crni luk iseci i popržiti na ulju. Meso staviti u ciniju dodati przen luk, zgnjecen beli luk, povrce, senf, prezle, cili, so, biber po ukusu. Dobro izmešati, pleh nauljiti staviti smesu oblikovati roladu prekriti folijom i peci na 200 stepeni 90 minuta, skinuti foliju i peci još 15 minuta.

Savet