Mesna rolada sa ananasom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mlevenog svinjskog mesa
- **1**crni luk
- **1 cen**belog luka
- **2**jaja
- **1 kašicica**majorana
- sredina hleba
- so
- biber
- cili u prahu
- **280 g**ananasa

Priprema

U meso dodati sitno seckan crni luk, zgnjecen beli luk, jaje, zacine i sredinu hleba, dobro izmešati. Polovinu smese staviti u nauljen pleh poredati ananas staviti preostalo meso pokriti folijom i peci na 200 stepeni 60 minuta, skinuti foliju i vratiti na 10-15 minuta.

Savet