

Rolat od mlevenog mesa sa jajima i povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** mešanog mlevenog mesa
- **5** kuvanih jaja
- **1** jaje (sveže)
- **100 g** kackavalja
- **1** šargarepa
- **1** mladi luk
- **2** cenabelog luka
- **1** supena kašikapavlake
- **1** kafena kašicicasenfa
- prezle
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

U posudu staviti mleveno meso, dodati iseckan beli luk (može i sitno seckani crni luk), jedno sveže jaje, so, biber i umutiti. Postepeno dodavati prezle, dok masa ne postane kompaktna. Položiti meso na papir za pecenje i formirati podlogu za rolat.

Na pripremljenoj podlozi poreati kuvana jaja, iseckanu šargarepu, mladi luk i kackavalj, zaciniti biberom i suvim bilnjim zacinom.

Pomocu papira za pecenje formirati rolat i obavezno zatvoriti krajeve.

Premazati rolat umucenom pavlakom i senfom.

Rolat staviti u prethodno zagrejanu pecnicu na 200 C i peci oko 45 minuta.

Poslužiti toplo, kao glavno jelo ili kao dekorativno predjelo uz sveže povrce (rotkvice, ljutu pecenu papriku, salatu...) ili neki dodatak (ajvar, pinur...) umak, sos.

Savet

Otkrivajte nove ukuse, polako žvaite i uživajte u svakom zalogaju! Prijatno!