

Rolat od mlevenog mesa sa jajima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** mlevenog mesa
- **7 jaja**
- **150-200 ml** kisele vode
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1 belance** (za premaz rolata)

Priprema

Mleveno meso zaciniti po ukusu, dodati jedno jaje, kiselu vodu, pa sve zajedno promesati. Ostaviti da malo odstoji. Za to vreme skuvati 6 jaja.

Malo nauljiti radnu površinu, pa razvuci meso u pravougaonik (ili to uraditi na papiru za pecenje). Poreati ociscena kuvana jaja.

Preklopiti meso sa obe strane i formirati rolat. Zatim malo umutiti jedno belance, pa premazati rolat pre pecenja (da ne bi pucao).

Peci u rerni na 220-250 C, oko sat vremena, odnosno dok lepo ne porumeni.

Savet

Rolat služiti uz prilog po želji...