

Prolečni rolat od mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gm**levene junetine
- **300 gm**levene curetine
- **1** veci crni luk
- **4-5** cenabelog luka
- **malobaj**atog hleba
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po ukusu**soli, bibera,
- suvog biljnog zacina, suvi peršun
- **1**jaje
- **8**kuvanih jaja
- **1**zelena paprika
- **nekoliko**crnih maslina
- **nekoliko kašićica**kajmaka

Sos od miroije:

- **1 komad**icmaslaca
- **2 ravne kašike**brašna
- **200 ml**Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- **za** kuvanje
- **po potrebi**mleka
- **malosuve** miroije
- **po ukusu**soli i bibera

I još:

- 1 kg mladog krompira

Priprema

Obe vrste luka usitniti, pa staviti meso u ciniju i promešati. Malo sredine od hleba potopiti u mleko, dobro ocediti pa dodati mesu. Po ukusu posoliti i pobiberiti, dodati peršunov list, suv ili svež. Staviti jaje, prašak za pecivo, a onda umesiti rukom kompaktnu masu i ostaviti da malo odstoji. Za to vreme ocistiti mladi krompir i zaciniti solju, biberom, suvim biljnim zacinom i suvom miroijom. Skuvati i oljuštiti jaja. Podeliti smesu na dva dela. Na najlon foliji razvuci oklagijom "koru", premazati sredinu, gde cemo staviti jaja, sa nekoliko kašika kajmaka, ko voli, može i više da stavi, moji ne vole baš toliko.

Složiti jaja po sredini mesa, sa strane staviti po nekoliko štapica zelene paprike, a izmeu jaja posuti kockice crnih maslina, opet, i ovo je stvar ukusa, možete povećati ili smanjiti kolicinu paprike i maslina.

Najlon folijom uviti meso u rolat i premestiti u pleh. Dodati zacinjen krompir, prekriti alu-folijom i staviti da se pece. Na pola pecenja dodati šoljicu tople vode u pleh, da se meso ne bi presušilo i nastaviti sa pecenjem. Pred kraj skloniti foliju, da se uhvati lepa korica. Za to vreme, na komadicu maslaca zažutiti brašno, naliti Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuvanje i kuvati na tihoj vatri da se sos lepo zgusne. Posoliti i pobiberiti. Staviti suve miroije, kolicinu odredite, opet, po svom ukusu, pa kuvati još par minuta. Ako vam se ucini da je sos previše gust, slobodno mu dodajte malo mleka dok ne dobijete gustinu koju želite. Rolat malo prohladite, pa secite na šnite. Na tanjir stavite koji list zelene salate, preko nje šnite, a krompir poreajte pored mesa i prelijte toplim sosom od miroije. Poslužite uz prilog po volji. Prijatno!!

Savet