

Rolat sa mesom i jajima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** dimljene slanine
- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **1** jaje
- **150 g** praziluka
- **1** zemicka
- **1/2 kašice** aleve paprike
- **4** tvrdo kuvana jajeta
- **po ukusu**, biber
- **malosveži** list peršuna

Priprema

Slaninu iseci na kockice i malo je propržiti. Dodati sitno seckan praziluk i dinstati još 5 minuta. Mleveno meso pomešati sa pokvasenom zemickom, pa dodati jaje, papriku i sitno seckan peršun, te posoliti i pobiberiti po ukusu. U to dodati isprženu slaninu sa lukom. Sve dobro promesati. Na podmazanoj alu-foliji od smese formirati pravougaonik debljine 1 cm. Po sredini poslagati cela kuvana jaja, pa pomocu folije uviti u rolat. Duguljasti pekac podmazati pa staviti rolat od mesa, te peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Nakon toga pecnicu isključiti i ostaviti u rerni jos 20 minuta. Jelo servirati sa krompir pireom prelivehim sosom od paradajza. Dekorirati svezim listom peršuna.

Savet