

Mesni rolat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kriške** starog hleba
- **2 dl** mleka
- **800 g** mlevenog mesa
- **po ukusu** soli
- **1 kašika** susama
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **mal**o bibera
- **1** jaje
- **2 dl** vode

Priprema

Hleb iseci na kockice i preliter mlekom, pa ga izgnjeciti, da bi se dobila kašasta masa. U dobijenu masu umešati mleveno meso, dodati 1 jaje, sitno seckani crni i beli luk i začine. Sve lepo pomešati i oblikovati veknicu. Umotati je u aluminijumsku foliju, koju podmažemo sa malo ulja. U pleh sipati 2 dl vode, položiti veknicu i peci sat vremena na 220 C. Nakon toga pažljivo skinuti foliju i ostaviti da se zapece.

Savet