Volovani sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **200 g**crnog luka
- **200 g** šargarepe
- **300 g**mlevenog mesa
- **100 g**paradajz pirea
- **1 dl**crnog vina
- **10 g**soli
- **10 g**bibera
- **3-4**lovorova lista

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

Stavimo testo da se odledi, pobrašnjavimo radnu površinu i razvucemo testo, vadimo formom krugove, tako da nam bude tacno po dva kruga za jedan volovan. Prvi krug premazati jajima, a iz drugog vaditi manjom formom manji krug, koji ce nam služiti kao poklopac. Prsten od drugog kruga stavimo na volovan i premažemo. Reamo u podmazan pleh, takoe i poklopce koje treba premazati. Peci u zagrijanoj pecnici na 200 C, dok ne nadou i porumene.

Dok se volovani peku od ostalih namirnica pripremiti nadjev za volovane. Pecene volovane puniti nadjevom i

poklopiti šupljinu poklopcem. Servirati po osobi 2-3 volovana. Prijatno!

Savet

Ako ne znate da napravite lisnato testo najbolje je kupiti zaleeno lisnato testo Ledo. ;-)