

Rolat od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **350 g** šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **2** jajeta
- **50 g** prezli
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**
- **malosoli**

Priprema

Luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Dodati na listice iseckane pecurke i sitno iseckan beli luk, pa zaciniti solju i biberom po ukusu.

U odgovarajucoj posudi pomesati mleveno meso sa prezlama i jajima pa dobro umesiti rukama. Posoliti i zaciniti po ukusu pa ostaviti u frižider da odstoji sat vremena.

Alu-foliju premazati uljem, staviti meso i razvuci ga u pravougaonik debljine 1,5 cm. Na sredinu rasporediti nadev od pecuraka, pa uviti rolat.

Rolat staviti u podmazan pleh i prekriti ga folijom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Nakon toga skinuti foliju i peci dok ne porumeni. Ohlaen rolat iseci na parcad debljine 1 cm i poslužiti.

Savet