

Rolat od roštiljskog mesa sa jajima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** roštiljskog mesa
- 3 jajeta
- **150 g** kackavalja
- 2 kašike ulja

Priprema

Roštiljsko meso oklagijom razvuci izmeu dva parceta pek papira. Prethodno pek papir namazati uljem. Meso razviti u obliku pravougaonika prekriti ga tanko rezanim kackavaljem, poreati polovine kuvanih jaja na ivici koja je okrenuta prema vama. Lagano uviti u rolat. Pripremljen rolat staviti na pek papir, premazati uljem i umotati u pek papir kao salamu. Ugrejati rernu na 250 stepeni i peci dvadeset minuta pa smanjiti temperaturu. Razviti rolat i nastaviti sa pecenjem dok porumeni. Može se služiti toplo i hladno, po želji.

Savet