

Mesni rolat sa jajima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm** mlevenog mesa
- **2** jajeta
- **4** barena jajeta
- **po ukusu** zacin
- **2** parчета hleba
- **2 kašike** prezle
- **3 kašike** ulja

Priprema

Potopiti sredinu hleba (bez korice) u malo vode. Zatim ocediti vodu i pomešati hleb sa mlevenim mesom. Dodati zacine: so, biber, suvi zacin. Dodati prezle, i jaja. Umesiti lepo rukama da se sve lepo sjedini.

Zatim smesu rastanjiti preko folije. Poreati barena jaja, pa pomocu folije uviti u rolat.

Zatim rolat uvaljati u prezle, pa ga prebaciti u vatrostalnu ciniju u kojoj ce se peci.

Preliti rolat sa malo ulja, pa staviti da se pece oko 45 minuta na 200 stepeni.

Savet