

Rolat sa mlevenim mesom i viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavi** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** manja šargarepa
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** bibera
- **malo** origane
- **malo** seckanog peršuna
- **1** jaje
- **2 kašike** sojinih ljuspica (potopljene u malo vode)
- **3** viršle
- **1 kašika** prezli

Prilog za premazivanje rolata:

- **500 g** krompira (skuvanog i ispasiranog)
- **1 kašika** senfa

Priprema

Crni i beli luk izrendati pa propržiti na malo ulja. Dodati izrendanu šargarepu i nju propržiti. Skloniti sa vatre malo ohladiti pa dodati mlevenom mesu. Dodati i sve zacine, prezle, soju i jaje. Na foliji koja je nauljena staviti mleveno meso - istanjiti što tanje premazati sa cetiri kašike pirea u koji je dodato 1 kašika senfa, i poreati po ivici viršle. Sve zajedno uviti u rolat pa u foliju i peci na 180 C oko 1/2 sata. Odviti rolat od folije i premazati ga

sa dve kašike pirea i dopeci 10 minuta.

Savet