

## **Mleveno meso u lisnatom testu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 gmlevenog mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1belance**
- **1 sredinaparceta hleba natopljena u mleku**
- **1 vezicaperšunovog lišca**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica bibera**
- **1 kašicicabiljnog zacina**
- **400 g sira**
- **2crvene paprike**
- **500 glisnatog testa**

### **Priprema**

Mleveno meso sjediniti sa sitno seckanim crnim lukom, dodati oceen hleb, belance, so, biber i zacin, pa sve dobro sjediniti. Papriku iseckati na kockice. Lisnato testo, ako je jedna tabla u pitanju, preseći na pola, da se dobiju dva manja rolata, pa rastanjiti oklagijom. Na testo rasporediti meso.

Zatim preko mesu rasporediti sir i na kraju papriku.

Pažljivo urolati i staviti u podmazan pleh. Ponoviti postupak i sa drugim delom testa. Rolate malo zaseci pri

vrhu i premazati žumancetom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni petnaest minuta, a onda smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 45 minuta.

## **Savet**