

## *Prstenasti rolat*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** jaje
- **3** kašike prezli
- **po ukusu** soli
- **1** kašik zacinskog bilja
- **1/2** kašice seckanog peršuna

#### **I još:**

- **4** šargarepe
- **1** kašica senfa
- **1** kašik pavlake
- **200 g** makarone secene

### **Priprema**

Obariti cele šargarepe. Makarone skuvati po uputstvu sa pakovanja, procediti i isprati hladnom vodom. Šargarepu iseci na duže tanke trake i po 1 štapić šargarepe stavljati u unutrašnjost makarona.

U odgovarajućoj posudi staviti mleveno meso, dodati sitno secen crni i beli luk, jaje, prezle, posoliti po ukusu i dodati začinsko bilje. Rukom izraditi da se dobije kompaktna smesa. Masu podeliti na dva dela. Pranjajući foliju iseci na dužu traku i staviti mleveno meso. Prekriti folijom i oklagijom razviti preko folije jedan pravougaonik, ne previše tanak. Premazati senfom i pavlakom i poreati makarone u kojima smo stavili šargarepu.

Uz pomoć folije saviti rolat i ostaviti na pola sata u frižideru. Postupak ponoviti i sa drugim delom mlevenog mesa.

Na zagrejanom ulju pržiti Prstenaste rolate sa svih strana dok ne porumene. Izvaditi ih na kuhinjskom ubrusu da upiju višak masnoće.

Seci na kolutove i uživati u divnom ukusu.

Prijatno.

**Savet**