

## ***Fantastican rolat***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** mlevenog svinjskog mesa
- **1-2** **cen**abelog luka
- **1** crveni luk
- **100 g** mesnate slanine
- **50 g** dimjene pecenice
- **100 g** trapist sira
- **100 g** majoneze sa ukusom slanine
- so
- biber

### **Priprema**

Crveni luk iseci na sitno, beli luk zgnjeciti, slaninu i pecenicu iseci na kockice, sir narendati.

Na ulju prodinstati crveni luk dodati slaninu i pecenicu, dinstati nekoliko minuta.

U meso umešati so, biber i beli luk, sjediniti i na nauljenoj alu foliji oblikovati pravougaonik. Premazati majonezom, rasporediti fil sa slaninom, posuti sirom i uviti u rolat. Umotati u foliju i peci na 200 stepeni oko 60 minuta.

### **Savet**