Rolat od mlevenog mesa sa jajima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**mlevenog mesa
- **5**jaja
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1 kašika**senfa
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **1**zemicka
- **1,5-2 dl**mleka

Priprema

Zemicku sitno iskidati, preliti mlekom da se dobije kašasta smesa. Mlevenom mesu dodati smesu, 1 jaje, iseckan crni luk, iseckan beli luk, senf, so, biber i suvi biljni zacin i dobro umešiti. Ostala jaja skuvati da budu tvrdo kuvana. Tepsiju pouljati, staviti polovinu smese u sirini od 10cm. U smesu utisnuti kuvana jaja pa ih prekriti ostatkom mesa, rukom oblikujte rolat. Premažite ga malo zejtinom i pecite dok se ne dobije rumena korica. Kada se prohladi seci na kriške.

Savet