

Punjeni mesni rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g mlevenog mesa
- 150 g feta sira
- 1 veza blitve
- 2 kuvana jaja
- 1 žumance
- 2 kašike prezli
- 2 kašike kecapa
- 1 kašika soja-sosa
- biber
- zacin
- malo peršuna

Priprema

Prezle natopite sa dve kašike vode. Blitvu dobro operite, odsecite koren i potopite je u vrelu vodu na 15-tak minuta pa je ocedite i sitno iseckajte.

Kuvana jaja izrendajte a sir izgnjecite viljuškom. U mleveno meso stavite žumance , natopljene prezle, malo seckanog peršuna, biber i zacin po ukusu. Sve dobro rukama umesite i rastanjite na nauljenoj alu-foliji na oko 5 mm debljine.

Izmešajte blitvu, sir i jaja i nanesite smesu preko mesa pa uvijte u rolat, stavite ga u pleh, prekrijte folijom i pecite na 200 stepeni oko 45 minuta (foliju skinite posle 25 minuta pecenja).

Na 10-tak minuta pre kraja pecenja izvadite rolat i premažite ga sa kecapom pomešanim sa soja-sosom i vratite da se zapece.

Gotov rolat izvadite, prohladite , secite na kriške i služite uz prilog po želji, a može i samo uz salatu!

Prijatno!