Rolat sa krompirom i bundevom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **25 g**suvog hleba
- **2 kašike**mleka
- **2 kašike**ulja
- **15 g**susama
- **2**jajeta
- **po ukusu**žalfija, so i biber
- **1/2 kašicice**mlevene paprike
- **100 g**spanaca
- **100 g**pecene paprike
- **120 g**feta sira
- **250 g**krompira
- **200 g**bundeve
- **malo**muskatni orašcic

Priprema

Krompir i bundevu iseci na manje komade i staviti u šerpu sa vrelom vodom da se kuvaju dok ne omekšaju. Suvi hleb preliti mlekom i ostaviti da se natopi. Mleveno meso staviti u ciniju, posoliti, pobiberiti, dodati jaja, susam, natopljeni hleb, iseckanu žalfiju, zaciniti mlevenom parikom i umesiti smesu. Spanac kratko prodinstati na zagrejanom ulju i zaciniti muskatnim orahom. Smesu od mesa rastanjiti rukom, dodati spanac, feta sir i pecenu papriku, pa uviti u rolat. Staviti ga u podmazanu posudu za pecenje i peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Krompir i bundevu ocediti, posoliti, pobiberiti i napraviti pire uz koji serviramo rolat isecen na šnite.

Savet