

Rolat od mlevenog mesa (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 veka glavic**acrnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**sol
- **1 kašika**peršuna
- **4**jajeta
- **4 kašika**majoneza
- **100 g**šunke ili slan

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati i pomešati sa mesom, zaciniti sa navedenim zacинима i ostaviti meso da odstoji pola h u frižideru! Za to vreme jaja staviti tvrdo da se kuvaju. Praugaonasti kalup premazati sa par kapi ulja i obložiti tanko isecenom šunkom ili slaninom i presnuti polovinu mesa, zatim jaja oljuštiti preseći na pola i poreati uzduž, premazati majonezom i poklopiti sa preostalim mesom. Rukom presuti masu i poravnati! Peci u zagrejan

Savet

Idealno za nedeljni ruak uz neki sos, krompir i salatu, prijatno :)