

Pohovani rolat



težina: **srednje**

za: **6** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** oblande (vece)
- **300 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- **1 manja** šoljica pirinca
- **200 g** trapista
- **180 g** kisele pavlake
- so
- biber
- alea paprika

Još:

- 2 jajeta
- brašno
- prezle
- ulje za prženje

Priprema

Crni luk sitno iseckati i prodinstati. Dodati meso i još pržiti. Zatim dodati pirinac i začine i ostaviti sa strane.

Na mokru krpu staviti jedan list oblande i prekriti ga drugom mokrom krpom. Urolati i ostaviti kratko da omekša. Tako uraditi sa sve četiri kore.

List oblande premazati pavlakom, staviti drugi list preko i njega premazati. Zatim po celoj kori rasporediti smesu od mesa. Na sredinu poreati trapist secen na štapice. Urolati i staviti u zamrzivac da se malo stegne (da bi se bolje seklo).

Kada se steglo iseci rolat. Valjati u brašno, jaja pa u prezle i pržiti na vrelom ulju.

Savet

Fil može biti po želji.