

Špageta rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** mleveno meso
- **2** jajeta
- **1** glavica crni luk
- **3** cenabeli luk
- **1 kašika** seckani peršun
- **1 krišk** astari hleb
- **3 kašika** prezli
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** zacinsko bilje

I još:

- **200 g** špageta
- **100 ml** kecapa
- **300 g** šampinjona
- **2** veca krompira
- **1** veca tikvica
- **2** paradajza
- **2 kašika** maslinovo ulje

Priprema

Staviti vodu da provri, ubaciti špagete i pustiti da vri 3 minuta. Skloniti, procediti, isprati vodom i ostaviti da se ohlade. U odgovarajuću posudu stavite mleveno meso, dodajte crni luk koga ste isekli na manje kockice. Beli luk iseckajte, dodajte jaja, izdrobljen stari hleb, posolite, pobiberite i stavite začinsko bilje i prezle. Rukom umesite kompaktnu smesu, pokrijte folijom i ostavite 30 minuta u frižideru.

Isecite veće parce prijanjajuće folije i zalepite na radnu površinu. Stavite mleveno meso i rukom rastanjite smesu u vidu većeg pravougaonika. Dodajte špagete koje rasporedite po celoj površini mlevenog mesa. Pospite preko špageta kecap i zajedno sa folijom oblikujte rolat. Stavite ga u pleh za pečenje u kome ste stavili maslinovo ulje.

Krompir ocistite i isecite na reznjeve. Pecurke podelite na pola, tikvicu isecite na kolutove a paradajz presecite na više delova. Svo povrće rasporediti pored rolata sa jedne i druge strane. Pospite sa začinskim biljem. Pleg prekrijte alu folijom i peci na 220 C 30 minuta, a zatim skinite foliju i zapeci još 15 minuta, dok ne uhvati lepu rumenu boju. Pustite da se prohladi i seci rolat na oko 1 cm debljine. Uživajte u divnom ukusu.

Prijatno!

Savet