

Punjeni rolat od mlevenog mesa u slanini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmešanog mlevenog mesa
- **1** kašikasuvog zacina
- **3** kriškestarog hleba
- **50** ml mleka
- **1** jaje
- **3**kuvana jajeta
- **1** kašikaprezli
- **1** kašicicabelog luka u granulama
- **1** kašicicasuvog peršuna
- **1/2** cašepavlake
- **100** g kackavalja
- **100** g slanine u šnitama

Priprema

Sredinu hleba povaditi, usitniti i preliti mlekom, pa izmešati da se dobije kašasta smesa. U dublji sud staviti mleveno meso, dodati kašu od hleba, pa promešati, dodati suvi zacin, beli luk, peršun, prezle i jedno jaje, pa sve dobro sjediniti.

Kuvana jaja preseći na pola po dužini, a kackavalj iseci na listice.

Aluminijumsku foliju premazati uljem, pa na nju izruciti smesu od mesa i rastanjiti u pravougaonu plocu debljine 1.5-2 cm. Po sredini, celom dužinom, poreati listice kackavalja, preko rasporediti pavlaku, pa u nju utisnuti polovine jaja. Pomocu folije zamotati i formirati rolat.

Na drugo parce folije poreati šnite slanine, pa lagano prebaciti formirani rolat i ponovo urolati da se slanina utisne u rolat.

Rolat zamotati tom folijom, prebaciti u podmazan pleh u koji ste dodali pola caše vode i peci 30 minuta na 200 stepeni zamotano. Odmotati rolat iz folije, pa peci još 20 minuta na 180 stepeni da se rolat zapece.

Gotov rolat malo prohladiti, da ne bi fil iscureo, pa seci na parcadi. Služiti uz sezonsku salatu.

Savet

U pleh pored roleta može da se nasee i krompir, pa dobijate tako kompletan ruak. Rolat je dekorativan i može da se služi i kao toplo predjelo.