

Rolat sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za rolat:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2** jajeta
- **po ukusu** beli luk u prahu
- **po ukusu** so
- **3 kašike** prezli
- **1** kesazacina za cufte
- Za nadev:
 - **8 listic** atost sira
 - **250 g** sunke
 - **po potrebi** spanac
 - **po potrebi** žalfija
 - **200 g** suve slanine

Priprema

Za rolat: U dublju posudu staviti mleveno meso, dodati jaja, prezle, beli luk u prahu, posoliti po ukusu, dodati zacin za cufte, sve lepo sjediniti i na foliji formirati oblik pravougaonika. Na drugu foliju poreati tanko rezanu slaninu velicine koliki je pravougaonik od mlevenog mesa i prebaciti preko slanine (pravougaonik od mlevenog

mesa prebaciti preko tanko rezane slanine). Preko rasporediti tost sir, potom tanko rezanu šunku i na kraju spanac (svež). Uviti u rolat.

Prebaciti u pleh u kome ce se rolat peci (u pleh sipati malo ulja). Rolat zaseci na 4 mesta i u svako udubljenje staviti slaninu. Poreati listice žalfije te rolat peci 50 minuta na 180 stepeni. Seci te poslužiti.

Savet

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko - po želji.Prijatno!