

Punjeni rolat od mesa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gmiješanog mljevenog mesa**
- **2jajeta**
- **maloprezle**
- **po ukususuv biljni zacin**
- **3-4 parcetatrapista**
- **10tak parcetasuvog mesa**
- **maloblitve ili spanaca**

Preprema

U mljeveno meso dodati zacine, jaja i prezle i zamijesiti da se sve sjedini.

Na parcetu aluminijiske folije (ili pek papira) izravnati smjesu u pravougaonik.

Na pravougaonik od mesa poredjati trapist i suvo meso.

Preko toga, ukoliko volite možete dodati svjezi mladi ili obareni i isjeckani spanac ili blitvu.

Pomocu folije zarolati i napraviti rolat, zatvoriti krajeve da fil ne iscuri.

Opciono preko cijelog rolata ili samo po vrhu poreati suvo meso, uviti u foliju i peci tako na 250 stepeni 20tal minuta, pa onda otkriti ili potpuno izvaditi iz folije i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Kao prilog najbolje ide krompir.