

Mesni rolat sa palacinkama i viršlama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za rolat:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** jaje
- **3** kašike prezli
- **1** kašičica sode bikarbone
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mešavina suvog biljnog začina
- Za palacinke:
- **2** jajeta
- **100 ml** mleka
- **3** kašike ulja
- **po potrebi** brašno
- Ostalo:
- **4** viršle
- **1** žumance

Priprema

Za palacinke: Umutiti jaja, mleko, ulje i brašno te ispeci 4 palacinke i ostaviti ih da se ohlade. Za to vreme, u odgovarajuću posudu staviti mešano mleveno meso, jaja, sitno seckani crni luk, prezlu, mešavinu suvog biljnog začina, sodu bikarbonu, posoliti i rukama dobro umesiti smesu. Dobijenu smesu podeliti na dva dela te rastanjiti formirajući pravougaonik. Na smesu staviti dve palacinke, preko palacinki staviti 2 viršle te uviti u rolat. Postupak ponoviti i sa drugim delom smese. Oba rolata staviti u pouljan pleh, premazati ih razmucenim žumancetom i peći na 200 stepeni 45 minuta. Gotove rolate izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, seci, servirati te poslužiti.

Savet