

Rolada punjena sirom, šunkom i blitvom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** faširanog juneceg mesa (plecka)
- **200 g** sira (gauda)
- **200 g** šunke
- **200 g** blitve
- **1 kesica** fanta za cufta
- **1/2 glavice** crvenog luka
- **2** jajeta
- **maloprezli**
- **1 kesica** carskog povrca

Priprema

Luk isjeckati, dodati u meso, jaja, prezle, fant umutiti prema uputstvu na kesici dodati u meso. Dobro izmiješati, dodati malo prezli. Ostaviti u frižider da se malo sastojci sjedine.

Povrce staviti u pek papir posuti uljem, zacinama. Zatvoriti kao kesicu (slika).

Meso rastanjiti na foliji, poreati sir, šunku listove blitve (možete po citavoj površini ja ovaj put nisam, vec samo na sredinu). Urolati. Preko staviti pancetu. Prekriti folijom. Peci sat vremena na 200 stepeni, skinuti foliju pojacati špored pa peci još 20-ak minuta. Povrce je u meuvremenu gotovo pa ga izvadite, a možete ga i staviti na pola pecenja onako u pek papiru.

Savet

Jelo je fantastinog okusa.