

## ***Rolat sa mesom***



### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 360 g brašna
- 250 g margarina
- 2 kašičice praška za pecivo
- 1 kašičica soli
- 250 g sira

#### **Za fil:**

- oko 500 g mlevene junetine (ili svinjetine)
- 1 kašika brašna
- 2 glavice crnog luka
- 1 belance
- 2 žumanca

### **Priprema**

Testo: Umutiti margarin i zatim dodati brašno, prašak za pecivo, so i sir. Dobro umesiti testo da se sjedine margarin i brašno (da se dobije glatko testo). Testo podeliti na 4 jufkice i staviti u frižider, da odstoji nekih pola sata.

Fil: Izdinstati iseckane dve glavice luka i mleveno meso. Kada se ohladi malo ga procediti i dodati u to žumanca, belance i kašiku brašna.

Izvaditi jufke iz frižidera i svaku jufku razvuci, premazati filom i urolati kao rolat.

Premazati belancetom i peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumeni. Prijatno!