

Rolat sa kajganom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za rolat:

- **750 g** mljevenog juneceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** jaje
- **oko 50 g** starog hljeba
- **malomineralne** vode
- **po želji** so
- biber
- mješavina začina

Nadev:

- **6** jaja
- **po želji** so
- biber

Priprema

Mljevenom mesu dodajte začine (so, biber, mješavinu začina) i 1 umuceno jaje. Hljev izrežite na parcad, pa prelijte mineralnom vodom, pa ostavite par minuta. Zatim hljev procijedite i dodajte mljevenom mesu. Dodajte još i glavicu sitno isjeckanog crnog luka (po želji možete dodati i bijeli luk). Sve dobro izradite i ostavite da stoji oko 40 minuta. Komad folije pouljite, pa polovinu mesa rastanjite po foliji.

Ulupajte 3 jajeta, začinite po želji (možete dodati i vlasac i sitno sjeckanu crvenu papriku), pa ispecite kajganu u

što vecoj tavi. Kajganu stavite na meso, pa zarolajte u rolat. Na isti nacin pripremite još jedan rolat.

Zagrijte ulje u tavi, pa ispržite rolate sa svih strana. Ispržene rolate ostavite još 10tak minuta u foliji, a zatim foliju skinite i rolat režite na parcad.

Savet

Rolat možete poslužiti kao toplo ili hladno predjelo ili uz povre,kao glavno jelo!