

Mesni rolat (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** juncih šnicli
- **1/2 kg** belog pileceg mesa (isecenog u šnicle)
- 2 crvene paprike
- senf
- biber
- biljni zacin
- beli luk
- voda
- belo vino

Priprema

Junece šnicle istanjiti tanko tuckom za meso. Od njih formirati koru, koja ce se uviti u vidu rolata, kao što je prikazano. Meso staviti na aluminijumsku foliju, podmazanu uljem. Pobiberiti ga, posuti biljnim zacinom, premazati senfom i posuti ga sitno isecenim belim lukom.

Pilece šnicle takoe istanjiti, staviti ih preko junceg mesa, pobiberiti, posuti biljnim zacinom, premazati senfom, posuti belim lukom i preko poreati na štapice isecenu crvenu papriku.

Tako pripremljeno meso, pomocu folije, uviti u rolat. Rolat cvrsto umotati i staviti u pleh gde ce se peci. Naliti ga mešavinom (1:1) belog vina i vode, da tecnost doe do polovine roleta. Staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni, 1h. Posle tog vremena, izvaditi rolat iz rerne, sacekat 15-ak minuta, prebaciti na dasku za secenje, skinuti foliju, iseci rolat i poslužiti ga uz prilog, po želji.

Savet