

## Rolat sa blitvom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **2 veze**blitve
- **3**jajeta
- **4-5**crvene pecene paprike
- **1/2 kesice**prašak za pecivo
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1**belance

### Priprema

Umesiti mleveno meso, prašak za pecivo, jedno belance, so, biber. Razvuci preko nauljene alu folije. Obariti blitvu, krupno iseci i prekriti meso. Ispeci kajganu i staviti preko blitve. Paprike oljuštiti, otvoriti, ocistiti od semenki pa prekriti kajganu. Pomocu folije zaviti rolat, zatvoriti foliju i peci 30 minuta na 200 C. Otvoriti foliju i peci još 10 minuta da dobije koru. Servirati po želji.

### Savet