

Mesni omlet-rolat



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gmjevenog mesa
- **120** gšunke
- **polap**aradajza
- **5**kiselih krastavaca
- **200 ml**kisele pavlake
- **5**jaja
- **2 kašike**prezle
- sivo biljni zacin
- ulje

Priprema

Šunku i krastavce isjeci sitno i staviti u posudu. Dodati kiselu pavlaku i promješati. Paradajz isjeci na komadice.

U drugu ciniju staviti meso, prezlu i jedno jaje. Posoliti, pobineriti i dodati zacin. Smjesu mjesiti rukom.

U tiganju na zagrijanom ulju ispržiti omlet od 4 jajeta. Parce folije nauljiti, staviti smjesu od mesa, rastanjiti rukom u pravougaonu formu. Na formu staviti omlet, zatim fil od šunke, krastavaca i pavlake i preko toga staviti komadice paradajza.

Uviti u rolat i staviti ga u duguljastu tepsiju. Rolat poprskati uljem i staviti u rernu da se pece na 200 stepeni 60 minuta.

Savet

Uz ovo se može poslužiti pečeni krompir, kupus salata i sos od šampinjona. Prijatno!