

Mesna rolada sa džigericom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog svinjskog mesa
- **250 g** svinjske džigerice
- **1** jaje
- **1-2** cenabelog luka
- **3 kašike** prezli
- sredina hleba
- so
- biber
- cili u prahu

Priprema

Džigericu samleti, sredinu hleba izmrviti (kolicinu odrediti po želji i po potrebi). U meso umesati džigericu dodati zgnjecen beli luk, zacine, prezlu i mrvice hleba. Foliju nauljiti oblikovati rolat i peci na 200 stepeni 60 minuta, izvaditi iz folije i vratiti na još 10-15 minuta.

Savet