Šareni faširani rolat



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za masu od mlevenog mesa:

- **1 kg**mlevenog mesa
- **2**jajeta
- **150 g**prezli
- **0,5 dl**ulja
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**mlevene slatke paprike
- **1 kašicica**belog luka u prahu

Za punjenje rolata:

- **250 g**spanaca
- **6**kuvanih jaja
- **100 g**mocarele
- **200-250 g**dimljene slanine

Još:

- **oko 5 dl**vode obicne
- **2 x oko 50 cm**aluminijumske folije

Priprema

Mlevenom mesu dodati sve sastojke i masu dobro izjednaciti mešanjem prvo varjacom, a zatim rukom.

Spanac oprati, obariti, ocediti i iseckati.

Jaja skuvati i oljustiti.

Slaninu naseci na sto tanje šnite.

Alu - foliju namazati tankim slojem ulja, pa masu razviti na oblik pravougaonika, debljine oko 1 cm.

Na razvijenu masu, po sredini, duž pavougaonika rasporediti tanko nasecene šnite dimljene slanine, preko toga rasporediti bareni spanac, kuvana jaja i obilno posuti mocarelom.

Pažljivo podizati stranice alu-folije i spojiti masu u rolat.

Po vrhu rolata poreati preostale šnite slanine.

Prekriti drugim komadom alu-folije i zatvoriti je sa svih strana, da se tako pece do pred kraj. Pazljivo preneti rolat u tepsiju.

U tepsiju, pored folije, nasuti malo vode.

Peci u rerni na temperaturi oko 220 stepeni. Povremeno proveravati ima li tecnosti u tepsiji i stalno dolivati po malo vode. Posle 50-60 minuta (vreme zavisi od velicine rolata) otkriti rolat i skinuti gornju foliju, smanjiti temperaturu na 160 stepeni i vratiti da se rolat zapece i porumeni, još oko 10 minuta.

Kada se rolat malo prohladi, izvaditi roladu na pogodnu tacnu, odstraniti pažljivo donju foliju i seci na šnite oko 1,5 cm.

Savet

Vreme pripreme i peenja zavisi od koliine mesa od kojeg se priprema obrok. Ovo je jako veliki rolat, a za manju meru koliine prilagoditi po ukusu. Koristila sam smeso od svinjskog buta, a može se koristiti i mešavina svinjskog i juneeg mesa, kao i samo od juneeg.