

Mesni rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- 2jaja
- **2 kašike (do vrha pune)** prezli
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- biozacin
- biber

...i još:

- 3jaja
- **1/2 cašekisele pavlake**
- **200 g**sitno seckane salame (po želji)
- biozacin
- biber
- ulje
- **1**belance

.. i na kraju:

- **600 g**krompira
- **250 ml**belog vina
- mast

Priprema

Mleveno meso staviti u odgovarajuću posudu. Dodati sve navedene sastojke i rukom sjediniti. Tako pripremljeno meso poklopiti i ostaviti u frižider, oko jedan sat.

Za to vreme umutiti 3 jaja, sa biberom i biozacinom, pa na malo ulja ispržiti kajganu (u cetvrtastoj posudi). Kajganu ispržiti samo sa jedne strane (ne okretati je) i ostaviti da se ohladi.

Meso izvaditi iz frižidera i staviti ga na nauljenu foliju. Preko kese ili pomoći navlaženih ruku napraviti cetvrtastu koru.

Preko kore, od mesa, staviti kajganu, sa isprženom stranom prema mesu (nepržena strana ide gore).

Kiselu pavlaku malo umutiti viljuškom, pa je razmazati preko kajgane.

Na kraju posuti sitno seckanom salamom.

Pomoći folije umotati u rolat.

Rolat od mesa prebaciti u podmazani pleh i premazati ga umucenim belancetom. Ocišceni krompir iseci na pola, posuti ga biozacinom i biberom, dobro promešati i poreati ga oko mesa. Sipati, sa strane, belo vino, staviti mast, pokriti folijom i staviti da se pece, na 200 stepeni, jedan sat.

Posle jednog sata izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti u rernu, da se jelo zapece.

Savet