

Mesna rolada sa crnim vinom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za rolat:

- **500 gm** levenog mesa (svinjsko ili junece)
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **prstohvat** bibera
- **prstohvat** bosiljka
- **prstohvat** origane
- **1 jaje**
- **1 manja šargarepa**
- **50 ml** crnog vina
- **20-25 kašika** prezli

Za fil:

- **6 kuvanih** jaja
- **6 kašika** ulja
- **1 kašica** soli

Za prilog:

- **1 kg** krompira
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** ulja
- **1 kašica** aleve paprike

Priprema

Meso isprati hladnom vodom i ostaviti da se ocedi. U blender staviti luk, šargarepu, jaje i začine i napraviti kašu. Sve to pomešati sa mesom, pa dodati vino i prezle po potrebi (20-25 kašika, da bi mogli da razvijete koru da se ne raspada). Na podmaščenu alu-foliju razviti pravougaonik od umešene smese debljine 1 cm. Fil se sprema tako što se kuvana jaja sa istim brojem kašika ulja i soli po ukusu u blenderu napravi u kašu. To razmazati po mesu i uviti u rolat. Krompir iseci, začiniti po ukusu i u podmašćen pleh reati oko rolata. Zaliti sa 200-250 ml vode i paziti da u toku pečenja ne ostane suvo.

Peci oko 50 minuta na 180 C. Najukusniji je kad se ohladi. Prijatno!

Savet