

## **Punjen rolat od mlevenog mesa**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** govednjak mlevenog mesa
- **400 g** sveže zelene špargle
- **1** crveni luk iscen na listove
- **3** jaja
- **2** cen belog luka iseckanog
- **2** kriške bajatog hleba
- ili **2** kašike prezli
- **1/2 rukohvata** svežeg bilja
- npr. oregano, timijan, peršun
- **2 kašike** šoarma zacina\*
- **4 kašike** francuskog grubog senfa

### **Priprema**

Prvo zamesimo mleveno meso, dodamo iseckani luk i zacine, 1 jaje, bajat hleb, bilje. Sve dobro izmesimo.

Ostavimo da stoji oko 20 minuta da meso upije sve zacine.

Zatim ga malo razvijemo, ja to bogam rukom da možemo stavljati sparglu i jaja u njega. Jaja sam мало kuvala da ostanu rovita.

Zatvorimo sve u rolat i premažemo na vrhu sa dobrom kolicinom grubog senfa.

Pecemo 30 minuta na 230 stepeni Celzija. Ja na pocetku pecenja stavim srebrnu foliju koju skinem negde na polovini.

## Savet

Mleveno meso je dosadno. To jest ako ga ne napravite interesatnim. Pa stalno nešto izmišljam i probam, zavisno od toga ega ima još u bašti. Inae možda sam ve rekla ali mleveno meso nikad ne kupujem kao mleveno.

Izaberem nekoliko komada mesa i moj mesar to samelje! Ne može se uporediti sa ve samlevenim u kome ima ko zna ega još osim mesa. Osim toga tano znam odakle je meso, koje moj mesar prodaje. Tako da ovoga puta iskoristimo poslednju šparglu iz bašte i napravimo jedan ukusan rolat. Moja baka je pravila najbolji, tu perfekciju nisam postigla, mada kao i ona volim da rolat namažem grubim francuskim senfom. Kako je 1 kg mlevenog mesa za mene i klinku previše. Mogu vam rei da je i hldan, ovaj rolat super u sendviu sa malo zelene salate.