Pohovane slane oblatne

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevenog mesa
- **100 g**barenog pirinca
- so, biber, suvi biljni zacin
- **1 glavica** crnog luka
- **2 lista**oblatne

Ostalo:

- masa za paniranje

Priprema

Na malo ulja izdinstati luk i mleveno meso, zaciniti i na kraju umešati bareni pirinac. Tako vruce rasporediti na dve oblatne. Sacekati da malo popusti i zaviti u rolat. Staviti rolate u zamrzivac. Nakon 30 minuta izvaditi i oštrim nožem iseci na 2 cm debljine. Uvaljati u brašno, jaja i prezlu. Pržiti u dubokoj masnoci. Služiti uz preliv po izboru ili sezonsku salatu.

Savet

Ovo sam iseprkala iz mamine sveske recepata ,davnih 90-tih godina. Seam se da je bio hit, lepo, izdašno, i treba uvek imati koji komad u zamrzivau, pri ruci. Dovoljno je samo 15-tak minuta da se malo otkrave i pohuje se tako zamrznuto. Mogu se dodati i peurke u fil.