Rolat od mljevenog mesa sa jajima



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevenog mesa
- **4**kuvana jajeta
- **po ukusu**zacini
- **malo**hleba ili prezli

Priprema

Mljeveno meso pomiješajte u posudi sa zacinima, i dodajte hleb ili prezlu i umijesite homogenu smjesu, malo tvru od smjese za cufte. Na parcetu folije meso razvucite u pravougaonik, posložite uzduž kuvana jaja, i pomocu folije uvijete u rolat. Pecite na 250 oko 60 minuta prekriveno folijom, a nakon toga smanjite na 180 i pecite oko 30tak minuta dok ne porumeni.

Savet

Kao prilog jelu idealan je peeni krompir. Prijatno