

Rolada od mesa sa kobasicom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mlevenog mesa
- **300 g** goveeg mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1** šargarepa
- **1** kruška
- **1** jaje
- **300 g** dimjene kobasice
- senf, prezla, mast
- malo hleba, peršunov list,
- so, biber, mlevena paprika

Priprema

Crni luk iseci na sitno, beli luk zgnjeciti, šargarepu i krušku narendati, hleb preliti vodom ili mlekom. U meso dodati crni i beli luk, šargarepu, krušku, hleb, jaje, sitno seckan peršunov list, so, biber, mlevenu papriku i sve dobro izmešati. Parce folije posuti prezlom i rastanjiti smesu u sredinu staviti kobasicu zaseci u sredini i staviti senf, zatim uviti u rolat. Staviti u namašćen pleh i peci na 180 C, oko 90 minuta. U toku pečenja premazati sa malo masti.

Savet