

Viršle u mesnom ogrtacu



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog svinjskog mesa
- **1**jaje
- **5 kašika**prezle
- **1** cenbelog luka
- **po ukusu**so i biber
- **4**viršle

Priprema

U meso dodati jaje, prezle, zgnjecen beli luk, so, biber i dobro izmešati. Podeliti na 4 dela. Od alu folije iseci 5 komada, premazati ih uljem. Na jedan komad staviti meso, istanjiti rukama, staviti viršlu i uviti u rolat. Rolat staviti na 1 komad folije umotati i staviti u nauljen pleh. Na isti nacin pripremiti i ostale. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta, zatim zaseci foliju al ne izvaditi rolade vratiti na još oko 25 minuta.

Savet