

Mesni rolat punjen pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmlevenog mesa
- **1/3**praziluka
- **1**jaje
- **100** gpirinca
- **1 kašika**brašna
- **2 kašice**biljnog zacina
- **maloperšuna**, bibera i soli

Priprema

U mleveno meso umešati jaje i kašiku brašna. Praziluk sitno iseci i propržiti na malo ulja, zatim ga dodati mesu. Staviti kašicicu biljnog zacina, malo soli, bibera i peršuna.

Meso oblikovati u kocku na papiru za pecenje. Pirinac skuvati, zatim mu dodati 1 kašicicu biljnog zacina i malo bibera. Rasporediti pirinac preko mesa. Uviti u rolat i staviti u duguljastu posudu za pecenje. Peci na 180 stepeni.

Savet