

# **Rolovana jagnjetina**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- jagnjeca prsa
- 200 g mlevenog pileceg mesa
- 2 kašike zacina
- ulje
- 1 jaje
- 1 manja glavica crnog luka
- 2 kriške belog hleba
- majoran
- muškatni orašcic
- mleko
- peršunov list
- biber
- so

## **Priprema**

Izvaditi rebra iz jagnjecih prsa i po potrebi odstraniti deo masnog sloja. Meso po citavoj površini posuti kašikom zacina.

Na ulju propržiti sitno seceni luk i mlevenu piletinu, dodati kašiku zacina, ribani muškatni orašcic, biber, sitno isecen peršunov list, jaja i u mleku natopljen i dobro isceeni hleb, pa sve dobro izmešati.

Ovim nadevom ravnomerne prekriti meso, saviti ga u roladu i povezati koncem. Roladu natrljati majoronom, malo posoliti i staviti na vruće ulje da se peče u rerni oko 75 minuta uz cesto prelivanje i dodavanje po malo tople vode.

Pecenoj i prohlaenoj roladi skinuti konac i seci je na kolute.