

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 orašćic
- 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 orašćic, biber, sitno isecen peršunov list, jaja i u mleku natopljen i dobro isce?eni hleb, pa sve dobro izmešati.

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

Pecenij i prohlazenoj roladi skinuti konac i seci je na kolute.