

## ***Rolat sa mlevenim mesom i oblandom***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **500** gmlevenog mesa
- **3** cešnjabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **1** šolja (od **bele kafe**) kuvanog pirinca
- **1** šolja sojinih ljuspica
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1/2** kašice mlevene, začinske paprike
- **1/2** kašice začinskog bilja
- **1** cašapavlake
- **2** jajeta

#### **Za pohovanje:**

- **2** jajeta
- **50** g prezli
- **30** g susama

#### **I još**

- **3 listaoblade**
- **po potrebi**ulje za prženje

## **Priprema**

Obariti pirinac i ostaviti ga sa strane. Sojine ljuspice preliteri sa vrucom vodom i ostaviti da stoji. Za to vreme na malo ulja propržiti sitno secen crni luk dok ne dobije staklast izgled. Dodati zatim meso, propržiti ga dok ne promeni boju i zatim dodati kuvani pirinac, sojine ljuspice, posoliti i pobiberiti po ukusu. Dodati sitno secen beli luk i ostale zacine. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeno dodati jaja i pavlaku i lepo izjednaciti smesu. Oblade prekriti mokrim krpama i ostaviti ih pola sata da ovlaže da mogu lakše da se savijaju i oblikuju. Na mekanu oblandu naneti trecinu fila, zaviti kao rolat, umotati u foliju i staviti u zamrzivac.

Postupak ponoviti i sa preostale dve oblade. Ako želite da vam rolat bude veci možete fil ravnomerno rasporediti na samo dve oblade. Dovoljno je pola sata da uvijeni rolat bude u zamrzivacu da bi se lakše sekao. Prednost ovog rolata što može stajati u zamrzivacu duže vreme, pa možete unapred napraviti i po potrebi pohovati.

Mrzle rolate seci na parcice otprilike na oko 1 cm debljine. Prezle pomešati sa susamom i svaki rolat umociti prvo u jaja pa u prezle sa susamom.

Pržiti na vrelom ulju sa obe strane dok ne uhvate rumenu boju. Vaditi ih rešetkastom kašikom na kuhinjski ubrus da se ocedi višak masnoce. Hladno služiti. Uživati u neodoljivom ukusu.

Ovaj rolat može biti predlog za glavno jelo, a može biti i dekorativno, hladno predjelo. Obogatite Vašu trpezu, bicete zadovoljni. Prijatno.

## **Savet**