

Mleveno meso u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** belance
- **1 sredina** parчета hleba natopljena u mleku
- **1 vezica** peršunovog lišca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** biljnog zacina
- **400 g** sira
- **2** crvene paprike
- **500 g** lisnatog testa

Priprema

Mleveno meso sjediniti sa sitno seckanim crnim lukom, dodati oce?en hleb, belance, so, biber i zacin, pa sve dobro sjediniti. Papriku iseckati na kockice. Lisnato testo, ako je jedna tabla u pitanju, preseći na pola, da se dobiju dva manja rolata, pa rastanjiti oklagijom. Na testo rasporediti meso.

Zatim preko mesa rasporediti sir i na kraju papriku.

Pažljivo urolati i staviti u podmazan pleh. Ponoviti postupak i sa drugim delom testa. Rolate malo zaseći pri

vrhu i premazati žumancetom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni petnaest minuta, a onda smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 45 minuta.

Savet