

Mesni rolat sa jajima



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Smesa:

- **700 g** mešanog mlevenog mesa
- **100 g** prezla
- **1 kašika** soli
- **1/2 kašike** bibera
- **1 kašica** majcine dušice
- **1** jaje
- peršunovo lišće

Za premaz:

- **2** jajeta
- **malosoli**
- **malobibera**

Za unutrašnjost rolata:

- **9** jaja

Priprema

Sve sastojke za smesu pomešati. Masu dobro izraditi, da se ne raspada. Razvuci je na željenu velicinu na providnoj foliji i poslagati prethodno obarena jaja jedno do drugog. Masu dobro zategljivati pri rolanju. Kad uvijemo u rolat, prebacimo u tepsiju i premažemo smesom (tek da premazemo malo), od jaja. Stavimo na 200 C

i na svakih 10 minuta vadimo napolje i premazujemo jajima. Tako radimo dok se ne ispece. ekamo da se ohladi pa secemo i serviramo. Prijatno!

Savet

Ne izostavite Majinu dušicu, jer nema isti ukus meso bez nje.