

Rolat od mlevenog mesa sa graškom



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g mlevenog mesa
- 1/2 kg graška
- 1/2 šolje mleka
- 2 kašike pavlake
- 40 g kackavalja
- 2 jajeta
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- brašno ili prezle
- hleb
- peršunovo lišće
- ulje
- biber
- so

Priprema

Na zagrejanom ulju izdinstati sitno naseckan crni luk, sjediniti ga sa mlevenim mesom, zatim dodati izgnjecen beli luk, sitno naseckano peršunovo lišće i razmucena jaja. Dobro izmešanu smesu po ukusu posoliti i pobiberiti i na kraju dodati parce hleba koje je prethodno odstajalo u mleku i ocedeno. Ostaviti da stoji 10 minuta na sobnoj temperaturi dok se arome ne sjedine.

U međuvremenu skuvati grašak, ocediti ga i odmah ispasirati pa u još vruće doliti kipuće mleko. Pire dobro izmešati, zatim dodati razmucenu kiselu pavlaku, so i biber.

Kackavalj iseci na kockice. Na prezlama posutoj podlozi oblikovati „plocu“ od odstajalog mlevenog mesa, premazati je sa malo ulja, odozgo ravnomerno rasporediti pire od graška i posuti kockicama kackavalja. Meso pažljivo urolati pa ga staviti na uljem namazan pleh i peci u zagrejanom rerni na 175 °C uz povremeno prelivanje

sokom od pecenja.

Ovako pripremljen rolat od mlevenog mesa i graška poslužiti uz povrce ili hladan umak.