

Hladan rolat od mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g juneceg mesa
- 100 g butera
- 3 jajeta
- 2 kašike ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašicica zacina
- 1 kašicica senfa
- pola kašicice bibera
- so

Priprema

Meso iseci na parcad i na zagrejanom ulju dinstati uz povremeno dolivanje vode. Pri kraju dinstanja dodati isecen crni luk, zacin i mleveni biber. Kada meso sasvim omekša, skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Ohlaeno meso samleti, dodati izgnjecena žumanca od tvrdo kuvanih jaja, buter, so i senf. Maso dobro izmesiti i rastanjiti je u obliku pravougaonika debljine malog prsta. Preko nje na rende istrugati kuvana belanca i saviti u rolat. Rolat zaviti u providnu foliju i ostaviti u frižider da se stegne. Pred služenje rolat iseci na kolutove.