

## *Oblanda sa mlevenim mesom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** listavelike oblande
- **400** gmešanog mlevenog mesa
- **2** glavicecrnog luka
- **100** gpirinca
- **100** gsenfa
- **1 kašicicamešavine** suvog biljnog zacina
- **po potrebi**ulje
- **po potrebi**prezle
- **prstohvatsoli**
- **5**jaja

### **Priprema**

Na ulju upržiti sitno seckani crni luk, dodati mešano mleveno meso, pirinac, posoliti i zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina. Upržiti desetak minuta. Ostaviti smesu da se ohladi. Za to vreme, listove oblandi uviti u vlažnu krpku kako bi omekšali. U ohla?en fil umešati senf i sjediniti. Svaki list oblande premazati filom, uviti u rolat i sraviti na poslužavnik. Odložiti u zamrzivac (na pola sata) kako bi se stegli i lakše sekli. Rolate iseci u šnite, uvaljati u razmucena jaja, pa u prezle te ih pržiti na vreloom ulju. Odlagati na kuhinjski ubrus kako bi se ocedio višak masnoce.

### **Savet**

U polju "kategorija" popunila sam da je glavno jelo mada, možete poslužiti i kao predjelo. Ulje i prezlu

odredite tokom pripreme (zato sam napisala-po potrebi). Probajte!