

Oblanda sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 listavelike oblande**
- **400 g**mešanog mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **100 g**pirinca
- **100 g**senfa
- **1 kašicica**mešavine 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 krpu kako bi omekšali. U ohlaen 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 vrelom ulju. Odlagati na kuhinjski ubrus kako bi se ocedio višak masnoće.

Savet

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

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