

# **Rolat od mlevenog mesa sa šampinjonima**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 500 g juneceg mesa
- 300 g šampinjona
- 1/2 šolje mleka
- 5 kašika ulja
- 4 jajeta
- 3 cena belog luka
- 2 glavice crnog luka
- 1 kriška hleba
- mleveni biber
- peršunov list
- so

## **Priprema**

Meso samleti. Parce bajatog hleba potopiti u mleko. Pecurke oprati, ocistiti i iseckati na tanke režnjeve.

Na zagrejanom ulju ispržiti sitno iseckan crni luk, pa kada porumeni dodati iseckane pecurke, sitno iseckan beli luk, soli i mlevenog bibera po ukusu. Sve pržiti dok se ne ukuva sok koji puste pecurke. Potom dodati dva razmucena jajeta i pržiti dok se jaja ne zgusnu. Skinuti sa vatre, dodati kašicu sitno iseckanog peršunovog lišca i ovaj nadev prohladiti.

Mleveno meso, hleb oceen od mleka, dva jajeta, mleveni biber i so, dobro rukama umesiti u glatku masu. Ovu masu razviti u obliku kvadrata na dasci posutoj brašnom. Nadenući gore navedepim nadevom i saviti u rolat. Parce aluminijumske folije premazati uljem, staviti na njega rolat, zaviti, spustiti u podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni oko 1 cas na srednjoj temperaturi. Pecen rolat ohladiti, odvojiti od folije i staviti na dugacku ciniju. Ukrasiti listovima zelene salate i tanko iseckanim rotkvicama.