

Rolat sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **1** **caš** jogurta
- **1** **caša** brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **2** **kašike** ulja

I još:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1** **glavica** crnog luka
- **mal** peršuna
- **1/2** **kašice** soli
- **mal** bibera
- **500 g** kora
- **2** **kašike** susama

Priprema

Preliv: Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje i brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo, pa sjediniti.

Na malo ulja upržiti sitno seckan crni luk, pa dodati mleveno meso i izdinstati. Dodati sitno seckan peršun, biber i so.

etiri kašike preliava ostaviti za kraj. Spojiti 3 kore, pa trecu premazati prelivom. Preko staviti još 3 spojene kore,pa trecu premazati prelivom, i na jedan kraj kore celom dužinom (duž krace strane) staviti fil od mlevenog mesa, i sviti rolat.

Postupak ponoviti još jednom. Rolate premazati sa po 2 kašike preliava, pa posuti susamom.

Peci na 200C 20-tak minuta. Pecene rolate pokriti na 5 minuta krpom ili kesom, pa seci i služiti.

Savet