

Gala slani rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **100 g** starijeg hleba
- **300 ml** mleka
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** bibera
- persunov list
- **1 kašika** mlevene crvene paprike
- **1** jaje

Za punjenje:

- **100 g** sira topivog
- **200 g** šunke tanje secene
- **6** kuvanih jaja

Priprema

U dublju posudu staviti mleveno meso, sitno seckan crni luk, začine pa jaje i promešati. U posebnoj činiji izdrobiti hleb, dodati mleko, sjediniti pa dodati mlevenom mesu. Sve mešati da se dobro sjedini. Rernu zagrejati na 220 stepeni. Na alu foliju sipati masu od mesa, poravnati rukama ili oklagijom u plocu 20x30 cm. Odozgo staviti šunku, izrendati sir, ali samo po sredini, a jaja poreati na kraj sire strane rolata.

Uz pomoc folije zamotati rolat. Lagano, pažljivo prebaciti u odgovarajucu posudu za pecenje u koju ste prethodno sipali ulja toliko da prekrije dno. Peci 30 minuta, nakon tog vremena izvaditi iz rerne, skinuti foliju i peci još 15 minuta. Rolat seci na kriške. Servirati uz peceni krompir i neku finu salaticu :) Prijatno :)

Savet