

Rolat sa krompirom i bundevom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **65 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **25 g** suvog hleba
- **2 kašike** mleka
- **2 kašike** ulja
- **15 g** susama
- **2** jajeta
- **po ukusu** žalfija, so i biber
- **1/2 kašice** mlevene paprike
- **100 g** spanaca
- **100 g** pečene paprike
- **120 g** feta sira
- **250 g** krompira
- **200 g** bundeve
- **malomuskatni** orašćic

Priprema

Krompir i bundevu iseci na manje komade i staviti u šerpu sa vrelom vodom da se kuvaju dok ne omekšaju. Suvi hleb preliti mlekom i ostaviti da se natopi. Mleveno meso staviti u ciniju, posoliti, pobiberiti, dodati jaja, susam, natopljeni hleb, iseckanu žalfiju, zaciniti mlevenom parikom i umesiti smesu. Spanac kratko prodinstati na zagrejanom ulju i zaciniti muskatnim orahom. Smesu od mesa rastanjiti rukom, dodati spanac, feta sir i pecenu papriku, pa uviti u rolat. Staviti ga u podmazanu posudu za pecenje i peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Krompir i bundevu ocediti, posoliti, pobiberiti i napraviti pire uz koji serviramo rolat isecen na šnite.

Savet