

Mesni rolat sa tunjevinom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika mešavine zacina
- 1 kašicica crvene paprike
- 1 jaje
- biber

Za fil:

- 1 konzerva komadica tunjevine
- 2 tvrdo kuvana jaja
- 50 g majoneza
- 2 kašike pavlake
- 50 g rendanog trapista
- peršunov list
- limunov sok
- 4-5 zelenih maslina

Priprema

Luk izrendati ili ispasirati u blenderu, dodati u meso, dodati zacin, crvenu papriku i jaje, pa umesiti masu.

Meso razviti na celofanu i istanjiti da bude velicine tepsije. Izrendati kuvana jaja i pomešati sa tunjevinom, majonezom, 2 kašike pavlake, rendanima maslinama, peršunom, limunovim sokom i trapistom. Namazati meso ovim filom pa uz pomoc celofana zaviti rolat.

Peci 30 minuta na 250 stepeni.

Služi se sa pire krompirom ili pirincem.