Pohovani rolat



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** oblande (vece)
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1 manja šoljica**pirinca
- **200 g**trapista
- **180 g**kisele pavlake
- so
- biber
- aleva paprika

Još:

- **2**jajeta
- brašno
- prezle
- ulje za prženje

Priprema

Crni luk sitno iseckati i prodinstati. Dodati meso i još pržiti. Zatim dodati pirinac i zacine i ostaviti sa strane.

Na mokru krpu staviti jedan list oblande i prekriti ga drugom mokrom krpom. Urolati i ostaviti kratko da omekša. Tako uraditi sa sve cetiri kore.

List oblande premazati pavlakom,staviti drugi list preko i njega premazati. Zatim po celoj kori rasporediti smesu od mesa. Na sredinu poreati trapist secen na štapice. Urolati i staviti u zamrzivac da se malo stegne (da bi se bolje seklo).

Kada se steglo iseci rolat. Valjati u brašno, jaja pa u prezle i pržiti na vrelom ulju.

Savet

Fil može biti po želji.