

Vatreni rolat



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog svinjskog mesa
- **2** cenabelog luka
- **1** jaje
- **4 kašike** prezli
- **1 kašicica** mlevene paprike
- **1 kašicica** mešavine začina
- **100 g** mesnate slanine
- **3 šnicle** pileceg belog mesa
- **5** zdenka sira
- **1 kašika** margarina

Priprema

Pilece šnicle izlupati uvaljati u začine i ostaviti da orenoce u frižideru.

U odgovarajuću činiju staviti mleveno meso pa dodati jaje, beli luk začine, prezlu i mlevenu papriku.

Uljanim rukama umesiti mleveno meso i od njega oblikovati pravougaonu koru na alu- foliji.

Na koru narešati pilece šnicle. lence slanine i zdenka sir po dužini rolata jedan do drugog (kao na slici).

Pomocu folije uviti rolat i dobro ga zategnuti, peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 45 minuta.

Otvoriti rolat premazati margarinom i vratiti u rernu još 10 minuta na 150 stepeni da rolat porumeni.

Savet

Rolat služiti uz pire krompir ili dinnstano kinesko povre na maslinovom ulju.