

Punjeni rolat od mlevenog mesa u slanini



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 kašika** suvog zacina
- **3 kriške** starog hleba
- **50 ml** mleka
- **1** jaje
- **3** kuvana jajeta
- **1 kašika** prezli
- **1 kašica** belog luka u granulama
- **1 kašica** suvog peršuna
- **1/2** čaše pavlake
- **100 g** kackavalja
- **100 g** slanine u šnitama

Priprema

Sredinu hleba povaditi, usitniti i preliti mlekom, pa izmešati da se dobije kašasta smesa. U dublji sud staviti mleveno meso, dodati kašu od hleba, pa promešati, dodati suvi zacin, beli luk, peršun, prezle i jedno jaje, pa sve dobro sjediniti.

Kuvana jaja preseći na pola po dužini, a kackavalj iseci na listice.

Aluminijumsku foliju premazati uljem, pa na nju izruciti smesu od mesa i rastanjiti u pravougaonu ploču debljine 1.5-2 cm. Po sredini, celom dužinom, poreati listice kackavalja, preko rasporediti pavlaku, pa u nju utisnuti polovine jaja. Pomocu folije zamotati i formirati rolat.

Na drugo parce folije poreati šnite slanine, pa lagano prebaciti formirani rolat i ponovo urolati da se slanina utisne u rolat.

Rolat zamotati tom folijom, prebaciti u podmazan pleh u koji ste dodali pola čaše vode i peci 30 minuta na 200 stepeni zamotano. Odmotati rolat iz folije, pa peci još 20 minuta na 180 stepeni da se rolat zapece.

Gotov rolat malo prohladiti, da ne bi fil iscureo, pa seci na parcad. Služiti uz sezonsku salatu.

Savet

U pleh pored rolata može da se nasee i krompir, pa dobijate tako kompletan ruak. Rolat je dekorativan i može da se služi i kao toplo predjelo.