

## ***Rolat sa mlevenim mesom***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za rolat:**

- **500 g** mlevenog mesa
- **2** jajeta
- **po ukusu** beli luk u prahu
- **po ukusu** so
- **3 kašike** prezli
- **1 kes** zacina za cufte
- Za nadev:
- **8 listica** tost sira
- **250 g** šunke
- **po potrebi** spanac
- **po potrebi** žalfija
- **200 g** suve slanine

### **Priprema**

Za rolat: U dublju posudu staviti mleveno meso, dodati jaja, prezle, beli luk u prahu, posoliti po ukusu, dodati zacina za cufte, sve lepo sjediniti i na foliji formirati oblik pravougaonika. Na drugu foliju porezati tanko rezanu slaninu velicine koliki je pravougaonik od mlevenog mesa i prebaciti preko slanine (pravougaonik od mlevenog

mesa prebaciti preko tanko rezane slanine). Preko rasporediti tost sir, potom tanko rezanu šunku i na kraju spanac (svež). Uviti u rolat.

Prebaciti u pleh u kome ce se rolat peci (u pleh sipati malo ulja). Rolat zaseci na 4 mesta i u svako udubljenje staviti slaninu. Poređati listice žalfije te rolat peci 50 minuta na 180 stepeni. Seci te poslužiti.

### **Savet**

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko - po želji. Prijatno!