

Mesni rolat sa jajima i šunkom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa - svinjskog
- **5** barenih jaja
- **200** gpraške šunke
- **po želji** kackavalja
- **4-5** kašikaprezli
- **malobelog** luka u prahu
- **maloperšuna**
- **maloorigana**
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **1** jaje
- **1** kašikaulja
- **kao prilog** šampinjoni po želji

Priprema

Jaja prvo obarimo i ohladimo. Treba da budu tvrdo barena. Prezle preliti vodom i ostaviti par minuta da nabubre. Zatim ih promešati sa mlevenim mesom, jajem, i zacинима po ukusu. Smesu dobro izmesiti da se sve lepo sjedini. Možemo ostaviti pola sata u frižideru da se lepše oblikuje. Na radnu površinu stavimo kesu koju smo rastvorili ili prijanjajuću foliju. Ruke nauljimo i uzmemo smesu pa prstima rastanjimo u pravougaonik. Šunku poredjamo po celoj površini. A na sredinu stavimo jaja koja smo prethodno oljuštili. Ja sam izme?u jaja stavljala po malo kackavalja, a i ne mora.

Zatim pažljivo uvijamo rolat i prebacimo ga na foliju jer ga celog umotamo prilikom pečenja u foliju. Namažemo ga sa malo ulja pa umotamo u foliju. Stavimo u pleh obložen pek papirom.

Rernu zagrejemo na 250 C i pecemo rolat prvo nekih 20 minuta u foliji, a zatim otvorimo foliju da bi lepo porumeneo i pecemo na 200 C još nekih 15ak minuta dok ne dobije lepu boju i koricu. Možete dodati i seckane šampinjone pored rolata da se ispeku kao prilog. Kada se malo ohladi seci i služiti uz neku salatu ili pecurke. Prijatno!

Savet

Rolat je odličan i hladan i topao, tako da ga možete praviti i kao ručak i kao hladno predjelo...