

Rolat od roštilj mesa sa kuvanim jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** roštiljskog mesa
- **4** kuvana jajeta
- **malo** ulja
- **2 kašikesenfa**

Priprema

Nauljiti malo sto (radnu površinu) pa rastanjiti roštilj meso u pravougaonik.

Poreati kuvana jaja na jednom kraju pa uviti u rolat.

Rolat premazati senfom i uviti u aluminijumsku foliju. Staviti u blago nauljenom pekacu sa poklopcem i staviti u retni na 200C da se ispece. 15-20 minuta pri kraju pecenja skinuti foliju da se rolat lepo zapece i uhvati koricu.

Savet

Jednostavan, brz, ukusan i dekorativan ruak :) Rolat se može jesti i topao i hladan, svakako je ukusan i lepo se see. Pored rolata možete ispei i krompir koji takoe bude preukusan i odlian kao prilog rolatu.