

Rajska ptica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vecabela mesa
- **50** g blitve
- **50** g kackavalja
- **2** manje šargarepe
- **1** kašičica zacina

Priprema

Iseci belo meso na vece šnicle pa ga izlupati tuckom i sa jedne i sa druge strane. Zatim izlupano meso staviti na nauljanu foliju i zaciniti. Poredjati obarenu blitvu, isecen kackavalj i ocišcenu šargarepu. Uviti u rolat pa zatiim uviti rolat u foliju. Meso u foliji pržiti sa malo ulja na laganoj vatri povremeno okretati.... dinstati 30 minuta. Gotov rolat ostaviti da se ohladi. U ulju gde se dinstao rolat propržiti obarenu i iseckanu blitvu. A u drugoj šerpici propržiti iseckanu na trake šargarepu. Rolat isecina kolutove sa dodatkom blitve i šargarepe...

Savet