

Punjeni rolat od mesa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmiješanog mljevenog mesa
- 2 jajeta
- **maloprezle**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **3-4** **parceta** trapista
- **10** **tak** **parceta** suvog mesa
- **maloblitve** ili spanaca

Priprema

U mljeveno meso dodati zacine, jaja i prezle i zamijesiti da se sve sjedini.

Na parcetu aluminijske folije (ili pek papira) izravnati smjesu u pravougaonik.

Na pravougaonik od mesa poredjati trapist i suvo meso.

Preko toga, ukoliko volite možete dodati svjezi mladi ili obareni i isjeckani spanac ili blitvu.

Pomocu folije zarolati i napraviti rolat, zatvoriti krajeve da fil ne iscuri.

Opciono preko cijelog rolata ili samo po vrhu poreati suvo meso, uviti u foliju i peci tako na 250 stepeni 20tal minuta, pa onda otkriti ili potpuno izvaditi iz folije i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Kao prilog najbolje ide krompir.