

Rolat od mlevenog mesa (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 375 gmlevene junetine
- 1 veka glavicarnog luka
- 1 kašicica aleve paprike
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- po ukusu soli
- po ukusubibera
- 1/2 kašicebelog luka u prahu
- 1 šargarepa
- 2 crvene paprike (roge)
- 1 kašikakecapa
- 1 kašikasusama
- 1 kašika ulja

Priprema

Šargarepu oljuštiti i iseci na štapice i obariti. Paprike ispeci, oljuštiti i ocistiti od semenki. Crni luk iseci na vece kocke i izdinstati na ulju. Meso staviti u ciniju i zaciniti ga solju, suvim biljnim zacinom, biberom, alevom paprikom i belim lukom u prahu, dodati dinstani luk. Sve dobro izmešati, sjediniti. Uzeti dva lista pek papira i staviti izmeu meso i oklagijom razvuci u pravougaonik. Staviti na pocetak mesa celom dužinom paprike i preko paprika šargarepu. Uz pomoc pek papira uviti rolat. Uzeti komad alu folije i rolat prebaciti i umotati foliju oko njega. Staviti u rernu na 250°C 30 minuta potom skloniti foliju premazati kecapom i posuti susamom i peci još 15 minuta na 200°C.

Savet