

Mesni rolat sa palacinkama i viršlama



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za rolat:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**jaje
- **3 kašike**prezli
- **1 kašičica**sode bikarbone
- **po ukusu**sos
- **po ukusu**mešavina suvog biljnog zacina
- Za palacinke:
- **2**jajeta
- **100 ml**mleka
- **3 kašike**ulja
- **po potrebi**brašno
- Ostalo:
- **4**viršle
- **1** žumance

Priprema

Za palacinke: Umutiti jaja, mleko, ulje i brašno te ispeci 4 palacinke i ostaviti ih da se ohlade. Za to vreme, u odgovarajuću posudu staviti mešano mleveno meso, jaja, sitno seckani crni luk, prezlu, mešavinu suvog biljnog začina, sodu bikarbonu, posoliti i rukama dobro umesiti smesu. Dobijenu smesu podeliti na dva dela te rastanjiti formirajući pravougaonik. Na smesu staviti dve palacinke, preko palacinki staviti 2 viršle te uviti u rolat. Postupak ponoviti i sa drugim delom smese. Oba rolata staviti u pouljan pleh, premazati ih razmucenim žumancetom i peći na 200 stepeni 45 minuta. Gotove rolate izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, seci, servirati te poslužiti.

Savet