

Punjeni rolat od mlevenog mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa (mešano)
- 2 glavice crnog luka
- 2 jajeta
- 1 kriška hleba (sredina)
- kašičica senfa
- malo soli
- malo bibera
- malo aleve paprike po želji
- seckani peršun
- 450 g šampinjona (može iz konzerve)
- 150 g suve slanine tanko secene
- prezle
- malo ulja

Priprema

Mleveno meso, jaja, seckani luk, hleb dobro umešiti da se masa sjedini, zatim dodati senf, peršun i zacine i još jednom dobro promešati.

Spremiti foliju i na nju posuti prezle da se masa ne bi zalepila, zatim masu rasporediti oko 3 cm debljine u obliku četvrtaste kore.

Ugrejati ulje i propržiti pecurke, kad su gotove dodati dve kašike prezli i malo soli. Zatim pecurke porežati preko mase sa jedne strane po dužini i polako pomocu folije uviti u rolat.

Gotov rolat uviti u suhu slaninu, kriška do kriske da bi se prekrio ceo. Rernu ugrejati na 200 stepeni i peci rolat

oko 45 minuta ako je potrebno i malo duže (bitno je da se neosuši previše).

Peceni rolat možete služiti uz krompir pire, testenini ili neki omiljeni prilog. Prijatno.