

Rolat od mesa sa barenim jajima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog svinjskog mesa
- **1** celo jaje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Za punjenje:

- **4** barena jajeta

Za podmazivanje pleha:

- **maloulja**

Priprema

Meso, jaje, so i biber dobro izmesiti rukom.

Bezbojnu foliju pokvasiti zatim prethodnu smesu ravnomerno rastanjiti.

Barena jaja poredjati na sredinu zatim formirati rolat. Skinuti najlon.

Nauljiti pleh i staviti da se pece, ali nauljiti malo i gore i staviti foliju za pečenje.

Peci na 200 stepeni. Kada je skoro gotovo skinuti foliju i pustiti da se još malo zapece.

Prijatno!

Savet

Zaine možete stavljati po želji. Ja sam ovog puta samo so i biber. Ovo je idealno jelo za slavlja. Dekorativno je, a veoma ukusno i sito. Broj porcija kao i vreme pripreme zavisi od vas. Prijatno!