

Mesne rolnice u slanini



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gm** mlevenog mesa
- **200 g** sira kackavalja
- **300 g** tankog secene slanine
- **1** jaje
- **po ukusu** zacin
- **1** bajata kifla
- **30 ml** mleka
- **2 kašike** prezle

Priprema

Izmešati mleveno meso sa zacinima (so biber, suvi biljni zacin). Jednu bajatu kiflu potopiti u malo mleka. U zacinjeno meso dodati jaje i prezle. Kiflu rukama ocediti od mleka pa i nju dodati u meso. Sve dobro izmešati i ostaviti u frižider na 15 minuta. Za to vreme iseci sir na tanke prutice. Meso podeliti na cetiri dela i svaki deo rastanjiti u pravougaonik. Na svaki staviti po dužini sir isecen na prutice.

Uviti svaki u rolat pa ga obmotati reznjevima tanko secene slanine. Sada tako svaki rolat uviti u aluminijumsku foliju, Poreati rolate u manju tepsiju pa sipati oko 200 ml vode. U tepsiji treba da bude vode otprilike 1 cm.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta na 200 stepeni.

Nakon toga izvaditi iz rerne i pažljivo izvaditi rolate iz folije. Vratiti ih nazad u tepsiju (u kojoj sada više nema vode jer je isparila). Vratiti nazad u rernu da se pece još deset minuta da slanina dobije lepu rumenu boju.

Savet