

# **Mesne rolnice u slanini**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** gmlevenog mesa
- **200** gsira kackavalja
- **300** gtankog secene slanine
- **1**jaje
- **po ukusuzacin**
- **1**bajata kifla
- **30** mlmleka
- **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 režnjevima 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**