

Mesna rolada (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**faširanog (junetina) mesa
- **200 g**pileceg bijelog mesa
- **1** mrkva
- **100 g**gaude
- **3 cena** bijelog luka
- **200 g**barene slanine
- **2 krišketosta** (hljeba manjih)
- **1**jaje
- **1 glavicacrvenog** luka
- **2 cenabijelog** luka
- **malomlijeka**
- crvena paprika
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun

Priprema

U faširano meso staviti prethodno natopljene kriške tosta u mljeku. Dodati jaje. Posoliti, pobiberiti, staviti alevu papriku, suvi zacin, peršun i stino sjeckan crveni i bijeli luk. Sve dobro rukama umijestiti.

Piletinu istanjiti i premazati bijelim lukom i suvim zacinom. Mrkvu obariti.

Na foliju poreati slaninu, zatim smjesu od faširanog mesa rasporediti po njoj, preko poreati piletinu. Na pocetak rolade poreati mrkvu koju smo obarili i prepolovili. Sir isjeci na uske štanglice i poreati uz mrkvu.

Roladu umotati u foliju. Peci sat vremena na 200 stepeni. Ja sam pekla u šporetu na drva pa sam na laganoj vatri pekla nekih sat vremena. U meuvremenu sam skinula foliju da se još zapece.

Savet

Servirala sam uz salatu za koju cu recept objaviti naknadno. Prijatno!