

Šareni slani rolat



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 50 gparmezana
- 150 gkackavalja
- 300 gmlevenog juneceg mesa
- 200 gparadajza pelata
- 500 gspanaca
- 200 grikota sira
- 100 gmocarele
- 1 glavica crnog luka
- 2 cenabelog luka
- po ukusumaslinovo ulje
- po ukususo
- po ukusubiber
- po ukusuperšun
- po ukusumlevena paprika
- 3 veka krompira

Priprema

Papir za pečenje prekriti parmezanom i kackavaljem, poreati krompir isecen na tanke kolutove tako da se preklapaju. Posoliti i dodati parmezan. Peci 30 minuta na 180C. Na maslinovom ulju ispržiti crni luk. Dodati mleveno meso. Kada se uprži dodati pelet paradajz, a peršun, alevu papriku, so, biber po ukusu i sve to ispržiti. Na maslinovom ulju ispržiti spanac, so i beli luk. Kada se isprži u ciniju dodati rikotu sir i izmešati. Time premazati ispeceni krompir. Preko toga dodati isprženo mleveno meso. Sve posuti narendanom mocarelom i zamotati u rolat. Rolat peci 15 minuta na 180C. Posuti peršunom i parmezanom.

Savet