

Rolat sa mesom u kalupu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g pileceg belog mesa
- **200 g** lenti dimljene slanine
- **200 g** kackavalja
- **1 kašika** senfa
- **2** jajeta
- **4 kašike** prezle
- **3** kuvana oljuštena jajeta
- **1 glavica** crnog luka
- **malo** ulja
- **po ukus** so
- mleveni crni biber

Priprema

Glavicu crnog luka sitno isecite i ispržite je na zagrejanom ulju u tiganju.

Mašinom za mlevenje mesa sameljite meso i stavite ga u dublji sud. Dodajte senf.

Kuvana jaja isecite na parcad i dodajte u sud. Kackavalj krupno narendajte i dodajte isprženi crni luk i prezle, posolite, pobiberite i mešajte smesu dok se ne sjedini.

Pravougaoni kalup obložite lentama slanine, puniti ga smesom od pileceg mesa i prekrijte krajevima lenti slanine. Kalup zatvorite aluminijumskom folijom.

Stavite ga u rernu i pecite 40 minuta na 190 stepeni. Izvadite kalup iz rerne i isecite trouglastu parcad.

Nekoliko parcadi stavite na tanjir za serviranje i dekorišite po želji pa poslužite.

Savet