

Mesna rolada



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mlevenog mesa
- 2 vece glavice crnog luka
- 3-4 cena belog luka
- malo peršuna
- 1-2 jajeta za povezivanje
- 1 prašak za pecivo
- malo bajatog hleba potopljenog u mleko
- 5-6 tvrdo kuvanih jaja

Priprema

Crni i beli luk dobro usitniti (najbolje u seckalici), a potom dodati meso, peršun, jaje, ocedjeni hleb, prašak za pecivo, so, biber i zacini po ukusu. Zamesiti smesu i ostaviti da odstoji pola sata.

Razviti preko folije mesnu plocu, po sredini jaja, koja ste prethodno skuvali i polako folijom motati rolat. Peci na umerenoj temperaturi.

Služiti uz restovan krompir ili neki lagani sos (tatar ili hladni umak od majoneza, pavlake, belog luka i neke zacinske trave).