

Rolat od mlevenog mesa sa sosom i krompirom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za rolat:

- **700 g** mlevenog juneceg mesa
- **2** svežajajeta
- **7-8** kuvanih jaja
- **2** kriške starog hleba
- **po ukusu** soli i bibera
- **2** kašike ulja
- **po potrebi** ulje za razvlačenje rolata

Za prilog:

- **5-6** krompira
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** aleve paprike
- **po ukusu** vovog biljnog začina

Za sos:

- 5-6 kiselih krastavcica
- 2 kašika majoneza
- 1 kašika rena
- 3-4 grancice peršuna
- po ukusu
- po ukusu biber

Priprema

Meso zaciniti, dodati jaja, natopljenu i oceenu od vode sredinu hleba i dobro rukom zamesiti masu. Ostaviti je na pola sata da odstoji u frižideru. Onda masu razvuci rukama u pravougaonik na nauljenoj foliji.

Od ove kolicine možete napraviti dva manja ili jedan veci rolat. Na mesu uz ivicu poreati skuvana jaja.

Polako uz pomoc folije ili peki papira formirati rolat. Umotati ga u foliju ili papir, uvrnuti krajeve pa ga malo valjati rukama da se lepo oblikuje rolat.

Odmotati rolat pa ako treba još malo doterati.

Spustiti ga u podmazan uvec. Po rolati posuti malo brašna i rukama ga utapkati po rolatu.

Poreati pored rolata prethodno 7-8 minuta kuvane u vodi polutke krompira. Posuti ih zacinama, a onda i rolat i krompire preliti sa malo ulja. Sipati 1 dl vode u uvec.

Staviti uvec u rernu i peci rolat prvih 15-20 minuta na 150°C da bi se lepo uhvatila korica rolata i da se ne bi rolat rastvorio. Posle tog vremena pojacati temperaturu na 200°C i peci još 25 minuta da rolat i krompiri lepo porumene. Pecen rolat ostaviti da se prohladi onda se lepse sece. Služiti ga uz krompir i sos.

Dok se rolat pece pripremiti sos. U ciniju izrendati sasvim sitno krastavcice, dodati sitno iseckano lišće peršuna, so, ren i majonez. Dodati bibera i soli po ukusu.

Sve sastojke izmešati da se dobro spoje i napravi sos.

Savet

Ovaj opštepoznati rolat obino služim uz grašak ili posebno spremljen krompir (pire, pomfrit isl.). Ovaj put sam krompir pripremala zajedno sa rolatom u rerni i zaista je bio jako ukusan. Ono što je inilo vrhunac uz ovo jelo je

bio sos koji se izvanredno slaže sa rolatom.