

Rolat od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** ulja
- **50 ml** kisele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6** jaja

Priprema

Jaja je najbolje obariti dan ranije. Obarena jaja, oljuštiti staviti u dublju posudu. Preliti sa 200 ml soka od cvekle dodati 2 kašike aceto balzamika nekoliko zrnca bibera prstohvat soli, malo peršuna i ostaviti u frižider. Jaja će u toku noci primiti predivnu ljubicastu boju od cvekle. Nacin pripreme rolata: Mleveno meso sjediniti sa zacинима dodati ulje, kiselu vodu, prašak za pecivo i sve fino promešati. Uviti u foliju i ostaviti u frižider 60 minuta da se meso ohladi. Uzeti pek papir i premazati ga sa uljem Staviti ohladjeno meso rastanjiti ga u oblik pravaugaonika. Uz samu ivicu rastanjenog mesa složiti jaja. Uz pomoc pek papira uviti u rolat, rolat fino obmotati pek papirom. Staviti u tepsiju. Peci u rerni na 200 C, 60 minuta. Skloniti pek papir ,pojacati temperturu rerne na 250 stepeni i peci još 10 minuta. Ohladjen rolat iseci na parcad. Prijatno.

Savet

Jaja je najbolje obariti dan ranije da bi dobila što lepšu i tamniju boju od cvekle.