

Rolat od mlevenog mesa, paprike i sira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za rolat:

- **650** gmlevenog juneceg mesa
- **2** kriškesuvog hleba
- **1**jaje
- **2-3** kašikeprezle
- **1** dl mleka
- **2** kašikeulja
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvog** biljnog zacina

Za punjenje:

- **100** gsira trapist ili kackavalj
- **1** pakovanje (**125 g**)mini mocarele
- **4-5**pecenih paprika

Za oblaganje rolata

- **250-300** glenti slanine

Priprema

Potopiti sredine hleba sa mlekom. Kad upiju mleko dodati ih mesu oce?ene i usitnjene. Mesu dodati jaje, ulje,

zaccine i prezlu. Zamesiti masu pa je ostaviti u frižider na pola sata.

Na foliji podmazanoj uljem razvuci masu u pravougaonik. Poređati šnite trapista na desetak cm od ivice.

Po siru poređati očišćene i očeđene paprike.

Po paprikama poređati mocarele obrisane od tecnosti.

Saviti preko nadeva prazni deo mesa od ivice i polako uz pomoc folije saviti rolat. Oblikovati ga i utapkati rukama. Lente slanine poređati na radnu površinu pa na nju pažljivo preneti rolat.

Slaninu naizmenicno svaku stranu prebacivati preko rolata. Ako su lente siroke kao kod mene preseci ih dužinom na pola, lakše je za umotavanje.

Umotan rolat pažljivo preneti u Źuvec u kome je sipano malo ulja.

Rolat peci u retni na 175C prvih 15 minuta, a onda na 200C dok ne porumeni slanina, oko 30 minuta.

Ostaviti peceni rolat da se ohladi da bi se lakše i lepše sekao. Onda ga seci na šnite i poslužiti uz prilog i salatu. Ja sam ispržila pomfrit, a može se poslužiti i grašak, šampinjoni, pirinac...

Savet

Rolat je veoma ukusan sto zbog nadeva sto zbog slanine koja svemu daje lepsi ukus.