

Salama od mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mlevenog mesa (ko voli može 1/2 svinskog i 1/2 juneceg)
- 300 g crni luk
- 1 cen belog luka
- po želji suvi biljni zacin
- so
- biber
- 1 jaje
- 5 tvrdo kuvanih jaja

Priprema

Crni luk isitniti u blenderu, beli luk izgnjeciti i dodati u meso. Dodati so, zacin, biber i sve to izmešati sa mesom. Meso dobro umesiti, dodati umuceno jaje.

Uzeti foliju namazati je uljem i meso razvuci na pravougaonik. Staviti kuvana jaja i rolat urolovati.

Staviti u podmazan pleh i peci na 250 stepeni, oko 45 minuta, u zavisnosti od pecnice.