

## ***Rolat sa mlevenim mesom i makaronama***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** glisnatog testa
- **300 g** makarona
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavic** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **100 g** kackavalja
- **3** jajeta
- **po ukusu**
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** mešavina biljnog zacina
- **po ukusu** biber

### **Priprema**

Makarone staviti u slanu provrelu vodu da se kuvaju oko 10 minuta. Ocediti ih i oprati hladnom vodom pa ih sipati na ubrus da se ohlade.

Za to vreme pripremiti fil. Crni luk ocistiti i seci na kocke. Na malo ulja ga propržiti tako da postane staklast, pa dodati mleveno meso, beli luk i i seckane šampinjone.

Posoliti smesu po ukusu i pržiti neprekidno mešajući dok se meso dobro ne uprži. Gotovo meso ostaviti da se prohladi.

Kuvane makarone spojiti sa s mlevenim mesom i rendanim kackavaljem pa dodati jaja. Izjednaciti fil, a potom sve posuti mešavinom suvih zacina i biberom po ukusu.

Radnu površinu posuti brašnom i oklagijom razvuci tablu lisnatog testa. Pravougaonu duguljastu modlu nauljiti pa u nju staviti razvijeno duguljasto lisnato testo tako da visi sa svih strana.

Sipati pripremljen fil, te krajeve testa premazati vodom i preklopiti preko fila. Pripremljen rolat staviti u zagrejanu rernu, i peci na 220 stepeni oko 40 minuta.

## **Savet**