

Rolat od roštilj mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- **1 kg** roštilj mesa
- **5** kuvanajajeta
- **po potrebi** senfa

Za prilog:

- **1 kg** krompira
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** karija
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** majcine dušice

Priprema

Roštilj meso staviti na strec foliju ili vecu najlon kesu i oblikovati provougaonik. Na kraju duže strane poreati kuvana jaja i pomocu kese uviti u rolat i krajeve lepo spojiti, upakovati.

Prebaciti rolat na aluminijumsku foliju, premazati senfom i uviti rolat u foliju. (Senfom se može i ne mora premazivati rolat) rolat staviti u nauljenu tepsiju i staviti u zagrejanom rerni na 200 C.

Oljuštiti i saseckati krompir pa umešati zacine da se zalepe za krompir. Nakon 20tak minuta izvaditi rolat, sipati krompir okolo, dodati još malo ulja i vode i vratiti u rernu. Kada je krompir skoro pecen, 10-15 minuta pri kraju skinuti foliju sa rolata da uhvati koricu i lepo se zapece.

Savet

Isei i poslužiti toplo uz salatu :) jednostavan i izdašan ruak, lep za oko i nepce :)