Rolat od krompira (2)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **5**krompira
- **100 g**tvrdog sira
- **malo**soli

Za I nadev:

- **250 g**sira rikota ili ala kajmak (krem sir)
- **100 g**obicnog ili bebi spanaca
- **malo**soli
- **malo**bibera

Za II nadev:

- **400-500 g**mlevenog juneceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 srednji**paradajz
- **ili 3 kašike**kuvanog paradajza
- **malo**seckanog lista peršuna
- **150 g**tvrdog sira
- **malo**ulja

Priprema

Očišćen i opran krompir iseci na sasvim tanke listice. U pleh od rerne stavimo peki papir pa na njega narendamo pola sira preko celog papira.

Preko sira poredjati kolutove krompira tako da naležu jedan na drugi.

Krompir malo posolimo i narendamo drugi deo sira.

Stavimo pleh u rernu i na 180'C peceno 30 minuta.

Preko krompira premazati prvi nadev tj. izmešani sir, zacine i blanširan, oceen i iseckan spanac.

Preko prvog nadeva nanesemo drugi koji smo spremili tako što smo na ulju propržili sitno iseckanu glavicu luke pa dodali meso. Kad meso promeni boju dodami zacine i paradajz kao i peršun. Preko nadeva od mesa trebalo bi narendamo sir, što sam ja u trenutku zaboravila pa sam ga morala posuti preko pecenog rolata. Eto dešava se i iskusnim domacicama sekund nepažnje.

Rolat sa krace strane lagano, uz pomoc papira, ubijeno u rolat i stavimo u rernu da se pece još 15 minuta na 200'C. Kad je bio pecen ja sam ga izvadila i posula sirom koji je trebao ici unutra. Od vreline rolata sir se lepo istopio. Da je stavljen unutra bio bi efekat razvlacenja sira prilikom secanja rolata. Ukusu apsolutno nije smetalo.

Ostaviti rolat da se prohladi.

Kad je prohladjen tj. topao iseci ga na kriške i poredjati na sredinu tacne.

Poslužiti uz prilog od šampinjona sa slaninom koje poredjamo oko rolata.

Služiti uz salatu.

Savet

Mogu samo rei da je rolat izvanrednog ukusa.