

Svecani rolat sa mlevenim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 1,200 g mešanog mlevenog mesa
- 100 g šunkarice (sitno iseckane)
- 3 jajeta (od njih ispeci tri omleta-palacinke)
- 2 kuvana jajeta (iseckati na sitno, posebno belance, posebno žumance)
- paket tanke slanine

Priprema

Meso u posudi izmešati sa biberom, solju ili vagetom, te dve kašike sitno iseckanog celera i malo aleve slatke paprike. Kada je sve homogeno, istanjiti ga na foliji u velicini pekaca-teflona.

Staviti omlete od jaja, pa preko njih naseckanu šunku, te senfa i naseckana jaja.

Rolat spojiti i obmotati tanko isecenom slaninom.

Peci oko 1 h na 200 C.