

Faširani rolat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mešanog mlevenog mesa
- **2** vecekriške hleba - sredina
- **1** dlmleka
- **1** jaje
- **1/2 kašice** aleva paprike
- **2** cenabelog luka
- **1** manja glavica crnog luka
- **po** ukususo
- **po** ukusubiber
- **po** ukususuvi biljni zacin

Još:

- **4** kuvana jajeta

Priprema

Sredinu hleba potopiti u hladno mleko. U psudu staviti mleveno meso dodati jaje, alevu papriku, sitno seckan crni luk i beli luk, hleb dobro ocediti od mleka i dodati mesu, zaciniti solju, biberom, suvim biljnim zacinom. Rukom dobro sve izmesati - sjediniti. Uzeti komad pek papira i meso razvuci u pravougaonik pa poreati celom dužinom kuvana jaja. Uviti u rolat. Sa pek papirom prebaciti rolat u tepsiju. Peci na 180-200°C oko 45 minuta.

Savet