Rolat u slanini

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **2 parceta**bajatog hleba (samo sredina)
- **1 kašika**suvog seckanog peršuna
- **2 komada**jaja
- **2 kašike**prezle
- **100 ml**mleka
- **200 g**domace slanine
- **6**barenih jaja
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber

Priprema

Sredinu hleba preliti sa mlekom i ostaviti sa strane 2-3 minuta. U mleveno meso dodati jaja, zacine peršunov list, prezle. Natopljen hleb dobro ocediti rukama od mleka pa i njega dodati u smesu. Sve dobro pomšati i sjediniti.

Na parcetu nauljene folije staviti smesu pa rukama formirati koru. Obarena jaja oljustiti pa ih poredjati na kraj rolata. Pažljivo uviti rolat. Slaninu iseci na tanke šnite pa njome umotati rolat.

Sada ceo rolat pažljivo uviti u aluminijumsku foliju. Staviti u tepsiju i pored rolata sipati cašu hladne vode. Staviti u zagrejanu rrnu na 200 stepni da se pece oko 30 minuta.

Nakon toga izvaditi pa polako skinuti foliju i vratiti jos 5 minuta da se pece bez folije da slanina porumeni. Kada se ohladi iseci na parcad i poslužiti kao glavno jelo.

Savet