

Rolat od mesa sa povrćem



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mešanog mlevenog mesa
- 1 jaje
- 4 kašike prezli
- so
- biber (po ukusu)
- 3 paprike (po mogućstvu različite boje)
- 1 glavicu crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 šaka graška
- 4 tvrdo kuvana jajeta
- 1 žumance (za premazivanje)

Priprema

U odgovarajući sud stavite meso, jedno jaje, dodajte prezle, sitno iseckan crni luk, izrendanu šargarepu, papriku očišćenu od semenki i iseckanu na kockice. Zamesite testo i ostavite u frižideru 30 minuta.

Skuvati grašak, malo ga prohladiti, pa dodati u testo od mesa.

Obariti 4 jajeta, ali da budu tvrdo kuvana!

Na radnoj površini staviti najlon ili foliju, malo je premazati zejtinom ili mašću. Na foliju staviti testo od mesa i vlažnim rukama oblikovati testo u pravugaoni oblik. Na pravugaonik od mesa, staviti tvrdo kuvana jaja, po dužini jedno za drugim. Uz pomoć folije, meso urolajte u rolat.

Ako treba rolat još malo oblikujte rukama, da bude valjkastog oblika.

Pleh premazati uljem ili mašcu, pa staviti rolat. Umutiti jedno žumance i premazati rolat odozgo i sa strane. Peci na 200-220 stepeni, oko sat vremena.

Može se služiti toplo ili hladno!

Odlican prilog uz ovaj rolat je tartar sos! Prijatno!