Rolat od mlevenog mesa sa pecenom paprikom

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **1 kašika**ulje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **2**jajeta
- **1**zemicka
- **2 kašike**prezle
- **200 g**praške šunke
- **200 g**rendanog dimljenog kackavalja
- **4** pecene paprike

Priprema

Crni luk sitno iseckati i prodinstati na ulju. Umešati ga u meso, pa dodati izgnjecen beli luk, razmucena jaja, potopljenu i isecenu zemicku i prezlu, posoliti i pobiberiti, te sve dobro umesiti da se dobije kompaktna masa. Dva parceta alufolije dužine od oko 30cm. premazati uljem, pa na njih ravnomerno naneti meso u obliku pravougaonika. Meso prekriti režnjevima praške šunke, posuti rendanim sirom i isecenim pecenim paprikama, pa pomocu alufolije umotati u rolnu. Rolat upakovati u alufoliju, staviti u pleh i ispeci, u prethodno zagrejanoj rerni. Ostaviti da se ohladi pa tek onda seci na željene komade.

Savet