

Rolat od mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **150** grendanog kackavalja
- **200-300** gslanine u listicima
- **po ukususu**

Priprema

Formirati pravugaonik od mlevenog mesa, da bide debljine 1 cm. Posoliti meso. Na kraj jedan staviti izrendani kackavalj, može i seckana slaninica i urolati u listice od slaninice. Staviti u pleh pek papir. Peci na 250°C 30/45 minuta. Prijatno!

Savet