

Mesni rolat



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gmlevenog juneceg mesa
- **4-5** vecihšnicli belog pileceg mesa
- **2.** kriškestarođ hleba
- **1**jaje
- **2** kašike prezli
- **po** ukususo
- **po** ukusubiber
- **malo** seckanog lista peršuna
- **250** gcedar sira ili kackavalja
- **7-8** šnitadimljene suve pecenice
- **300** glenti slanine
- **po** potrebiulja

Priprema

Zamesiti mleveno meso sa natopljenim u vodi ili mleku pa isceenim hlebom, jajetom, zacinima, peršunom i 2 kašike ulja. Dobro rukama ujednaciti masu pa je ostaviti u frižider. Za to vreme izlupati tuckom belo meso. Sir iseci na deblje i veće štapice i umotati ih u šnите pecenice. Uzeti veci komad najlon folije pa je namazati uljem. Po njoj razvuci masu od mlevenog mesa u pravougaonik. Do polovine poreati šnicle belog mesa koje treba malo posoliti i pobiberiti. Uz ivicu poreati sir umotan u pecenicu.

Pažljivo uz pomoć folije umotati rolat. Rolat obmotati lentama slanine. Staviti u uvec u koga smo sipali malo ulja i pola caše vode.

Pored rolata staviti polutke krompira koje posolimo i pospemo sa malo kukuruznog brasna i ulja. Peci oko sat vremena dok sve lepo ne porumeni. Peci na 200 C.

Pecen rolat izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Prohlaen rolat seci na šnite i poslužiti uz krompir i salatu po izboru.

Prilog umesto krompira može biti i neko drugo povrce po želji.

Savet

Rolat je veoma ukusan i ima lep presek. I hladan je takoe ukusan.