

Punjeni mesni rolat



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **100 g** prezli
- **100 g** trapista
- **3-4** **cena** belog luka
- **10** jaja
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **1 kašičice** zacinske paprike

Priprema

U mleveno meso dodamo prezle izgnjeceni beli luk sitno rendanim trapist zaccine i 2 kom jaja.

Smesu lepo sjedinimo na tacnu stavimo foliju i lepo raztanjimo meso poredjamo predhodno skuva, a i ocišćena jaja.

Uz pomoc folije cvrsto urolamo rolat, smesti o u podmazan pleh.

Malo natapkam brašnom i premažemo izbuckanim jajetom.

Pecemo na 180C oko 45 minuta da lepo porumeni i formira koricu.

Savet

Podjednako je ukusno i topla i hladna.