

Rolada sa senfom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **1/2** bageta sa lanom
- **3** cenabelog luka
- **1 srednji** krompir
- **1** jaje
- senf sa renom
- so
- biber

Priprema

Baget usitnuti preliti vodom i iscediti, krompir narendati na sitno, beli luk zgnjeciti.

Meso staviti u posudu dodati baget, krompir, beli luk, jaje, so, biber po ukusu. Foliju staviti na što rastanjiti meso premazati senfom i uviti u rolat. Staviti u nauljen pleh prekriti folijom i peci na 200 stepeni 1 sat skinuti foliju i peci još 30 minuta.

Savet