

Mesni rolat



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **150 g** spanaca
- **100 g** feta sira
- **1** kuvano jaje
- **1** žumanac
- **1 kašika** prezli
- **2 kašike** kecapa
- **1 kašika** soja sosa
- **2 kašike** vode
- **1 kašica** seckanog peršuna
- **po potrebi** so

Priprema

Spanac skuvati i ocediti. Prezle natopiti sa dve kašike vode. Skuvati jaje, a sir izgnjeciti. U meso staviti prezle, žumanac, peršun pa posoliti i pobiberiti. Umesiti pa rastanjiti na aluminijskoj foliji. Promešati spanac sa sirom i seckanim kuvanim jajetom pa premazati preko mesa. Uviti u rolat. Rolat prekriti folijom pa staviti da se pece na 200 stepeni. Nakon 20 minuta pečenja skinuti foliju. Peci još oko 10 minuta pa izvaditi rolat i premazati ga kecapom i soja sosom. Rolat peci još desetak minuta.

Savet