

Punjeni rolat od mlevenog mesa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **250 g** suve slaninice
- **100 g** kackavalja
- **100 g** šampinjona
- **1** jaje
- **maloprezli**

Priprema

Mleveno mesto sjediniti sa jajima, dodati so, biber i prezle. Meso kad se sjedini stavite na foliju i rukama raširite da bude debljine prsta. Slaninicu isecite na kockice i kackavalj isto. Šampinjone iseckati i malo upržite. Slaninicu, kackavalj i šampinjone sjedinite. Sve to stavite na sredinu mesa i folijom upakujte kao rolat da bude okruglo. Stavite u pleh malo ulja i pecite meso da dobije rumenu boju.

Savet