Rolat sa mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za rolat:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**mlevenog mesa
- **300 g**praziluka
- **malo**ulja za prženje
- **malo** mešavine zacina
- **malo**aleve paprike
- **malo**bibera

Za premazivanje:

- **2**jajeta
- **1**jogurt
- **malo**soli

Priprema

Praziluk sitno iseckati, propržiti na malo ulja, zatim dodati mleveno meso, navedene zacine po ukusu i pržiti oko 5 minuta, skloniti sa vatre. Umutiti jaja sa jogurtom, po ukusu posoliti. Reati koru preko kore i svaku cetkicom premazati filom od jaja i jogurta, poslednju koru ne premazivati. Na poslednjoj kori naneti fil od mlevenog mesa i uviti u rolat... Rolat premazati ostatkom fila za premazivanje i staviti da se pece na 200 C oko 20 minuta.

Savet