

Rolat sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **cašajogurta**
- 1 **cašabrašna**
- 1 **kesicapraška** za pecivo
- 2 **kašikeulja**

I još:

- 300 gmlevenog mesa
- 1 **glavicarnog luka**
- **maloperšuna**
- 1/2 **kašicicesoli**
- **malobibera**
- 500 **gkora**
- 2 **kašikesusama**

Priprema

Preliv: Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje i brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo, pa sjediniti.

Na malo ulja upržiti sitno seckan crni luk, pa dodati mleveno meso i izdinstati. Dodati sitno seckan peršun, biber i so.

etiri kašike preliwa ostaviti za kraj. Spojiti 3 kore, pa trecu premazati prelivom. Preko staviti još 3 spojene kore,pa trecu premazati prelivom, i na jedan kraj kore celom dužinom (duž krace strane) staviti fil od mlevenog mesa, i sviti rolat.

Postupak ponoviti još jednom. Rolate premazati sa po 2 kašike preliwa, pa posuti susamom.

Peci na 200C 20-tak minuta. Pecene rolate pokriti na 5 minuta krpom ili kesom, pa seci i služiti.

Savet