Rolat od mlevenog mesa (3)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **375 g**mlevene junetine
- **1 veca glavica**crnog luka
- **1 kašicica** aleve paprike
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu**bibera
- **1/2 kašicice**belog luka u prahu
- **1** šargarepa
- **2** crvene paprike (roge)
- **1 kašika**kecapa
- **1 kašika**susama
- **1 kašika** ulja

Priprema

Šargarepu oljuštiti i iseci na štapice i obariti. Paprike ispeci, oljuštiti i ocistiti od semenki. Crni luk iseci na vece kocke i izdinstati na ulju. Meso staviti u ciniju i zaciniti ga solju, suvim biljnim zacinom, biberom, alevom paprikom i belim lukom u prahu, dodati dinstani luk. Sve dobro izmešati, sjediniti. Uzeti dva lista pek papira i staviti izmeu meso i oklagijom razvuci u pravougaonik. Staviti na pocetak mesa celom dužinom paprike i preko paprika šargarepu. Uz pomoc pek papira uviti rolat. Uzeti komad alu folije i rolat prebaciti i umotati foliju oko njega. Staviti u rernu na 250°C 30 minuta potom skloniti foliju premazati kecapom i posuti susamom i peci još 15 minuta na 200°C.

Savet