

## *Rolat cupavac sa krompirom u prezlama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g mešanog mlevenog mesa
- 6 jaja
- 2 parceta hleba
- 1 kašičica mlevene paprike
- 1 glavica crnog luka
- 1 zelena paprika
- 3 krompira
- 2 kašike senfa
- 1 kašika pavlake
- suvi biljni zacin
- biber

#### **Krompir u prezlama:**

- 1/2 kg krompira
- 100 g prezli
- 1 kašičica soli

### **Priprema**

Hleb natopiti vodom, ocediti i izmrviti. Zelenu papriku i crni luk iseci na kockice. Krompir izrendati na krupno. 4 jaja obariti i oljuštiti. U posudi sjediniti mleveno meso, 1 jaje, crni luk, zelenu papriku, mlevenu papriku i zacine (po ukusu) i dobro izmesiti.

To sve staviti na radnu površinu, prekriti je najlon kesom i istanjiti pomoću oklagije. Zatim, porezati barena jaja po sredini i urolovati.

Posebno umutiti senf, pavlaku i 1 jaje i premazati preko rolata od mesa. Nakon toga rolat uvaljati u rendani krompir. Umotati rolat u foliju i peći u zagrejanom reću na 200 C oko 35 minuta.

Zatim skinuti foliju i nastaviti sa pećenjem dok ne porumeni.

Nakon pećenja ostaviti rolat da se stegne i onda ga seci. Kao dodatak poslužiti krompir u prezlama.

Priprema krompira u prezlama: 1/2 kg krompira, 100 g prezli, 1 kašičica soli.

Krompir oljuštiti i iseci na sitnije kriške. Posoliti i uvaljati u prezle. Peći u zagrejanom reću na 200 C - 30 minuta.