

Punjeni rolat

:)))

- 1** Trapist izrendati na krupno rende.
- 2** U odgovarajucu posudu staviti meso, jaja, prezle, prasak za pecivo, so, biber, vegetu i dobro promesati.
- 3** Pripremljenu masu razviti na nauljanoj foliji.
- 4** Na meso naneti trapist, preko poredjati prasku sunku i premazati pavlakop, pa uviti u rolat.
- 5** Rolat staviti u podmazan pleh i peci u zagrejanom reneru na 200°C 60 min.

Sastojci:

mesanog mlevenog mesa 1 kg
jaja 3
prezli 3 kasike
praska za pecivo 1 kesica
vegeta. so, biber,
; ; ; ; ; Za nadev:
kisele pavlake 2 dl
praske sunke 300 gr
trapista 200 gr

Napomena:

Prijatno!!!