

## Rolat s mesom (od kora)

*Brzo toplo predjelo, fenomenalnog ukusa a uz to i veoma dekorativno*



**1** Crni luk iseckati sitno i proprziti na malo ulja. Dodati mleveno meso i zaccine po zelji i kratko proprziti. Kada se malo prohladi (nakon par min.) umesati 4 zumanca u meso.

**2**

**3**

**4** 4 belanca umutiti penasto sa malo soli. Dodati jogurt, ulje, brasno i prasak za pecivo. Ovo je smesa za premazivanje kora.

**5**

**6**

**7** Staviti jednu koru, premazati je smesom od belanaca, zatim drugu preko, i nju premazati, pa staviti trecu koru. Na trecu koru, na kraju po duzini staviti nekoliko kasika fila od mesa i fino rasporediti. Urolati i staviti u pleh.

**8**

### Sastojci:

kora za pite 1/2 kg

mlevenog mesa 1/2 kg

crnog luka 1 glavica

jaja 4

jogurta 1 casa

ulja 1 casa

brasna 1 casa

praska za pecivo kesica

soli,bibera po ukusu

suvih zacina (origano,bosiljak) malo

**10** stupak ponoviti dok god ima materijala. Na kraju rolate premazati uljem i peci u ugrijanoj rerni na 220 stepeni oko 20-30 min.

**Napomena:**

Gotov rolat iseci na parcad i sluziti sa kiselim mlekom ili jogurtom.