

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 zacine 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 kora, premazati je smesom od belanaca, zatim drugu preko, i nju premazati, pa staviti trecu kora. Na trecu kora, 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.