



## Ролат од мелено месо и сирење

Декоративен солен ролат од состојки кои најчесто ги имате во кујната, а резултатот е прекрасен спој на вкусови. Овој рецепт е одличен за неделниот семеен ручек, или како дел од богатата празнична трпеза!



### Состојки:

#### За СМЕСА ОД МЕЛЕНО МЕСО ќе ви треба:

- 600гр. мешано мелено месо
- 1 голема главица кромид
- 2 чешниња лук
- 1 јајце
- 1 лажица мешан зачин
- 1 лажичка црн бибер
- 2 лажици масло

#### За СМЕСА ОД СИРЕЊЕ ќе ви треба:

- 200гр сирење
- 2 јајца
- 1/2 векна леб

#### Ќе ви треба и:

- 200 грама салама од пилешки гради
- 200 грама сланина или свински врат

### Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на смесата од мелено месо. Кромидот изрендајте го на ситно ренде и заедно со лукот, јајцата и зачините додајте ги во месото.

Убаво измесете за да добиете компактна смеса и оставете ја во фрижидер да отстои 3-4 часа.

### Чекор 2

За подготовка на смесата од сирење, најпрво извадете ја средината од лебот и потопете ја во измешаните јајца. Ако лебот е многу сув, овде може да додадете и неколку лажици млеко или вода.

Изрендајте го сирењето и додајте го кај лебот и јајцата, а потоа спојте ги сите состојки во изедначена смеса.

Ги редиме во Делимано Ростерот и ги печеме 15 минути на 200 степени.

### Чекор 3

На пластична фолија прво се распоредува смесата од меленото месо, обидете се да ја натапкате рамномерно на целата површина.

Над неа се нанесува смесата од сирење, исто така што порамномерно. На крајот се ставаат по должина што потенки парчиња салама од пилешки гради и со помош на фолијата се витка ролат.



Најдобро ќе биде да замолите да ви ја исечат тенко саламата кога ќе ја купувате, така многу полесно ќе го завиткате ролатот.

#### Чекор 4

Ролатот од горе премачкајте го со масло и покријте го со тенки парчиња сланина. Печете го во загреана рерна на 180C, околу 40 минути, или додека убаво да зарумени од горната страна.

#### Чекор 5

Откако ќе се олади, исечете го ролатот на парчиња и сервирајте го со салата или друг прилог по желба.

#### Совет

Ние подготвивме еден голем ролат, но од овие состојки можете да направите два потенки ролати, ако сакате да ги послужите како помали парчиња мезе за гостите.

---

#### Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)