

Rolat od jagnjetine

Ideja za praznicnu trpezu...

1 Stari hleb namoiti u mleku. Na ulju propraiti seckan luk i mlevenu piletinu. Posoliti i umejati rendani oraÄiÄ, jaja, seckani perun i oce'en hleb. Sve dobro izmejati.

2

3

4 Izvaditi rebra iz jagnjeih prsa. MasnoÄtu odstraniti. Posoliti po celoj povrini i napuniti nadevom.

5

6

7 Saviti u rolat, povezati kuhinjskim koncem, malo dosoliti i natrljati majoranom.

8

9

Sastojci:

jagnjeca prsa 1

ulja 5 kasika

majoran zacin

solu malo

mlevene piletine 200 g

starog hleba 2 kriske

crnog luka manja glavica

mleka malo

jaje 1

ulja 3 kasike

muskatnog orascica malo

persuna, bibera malo

10

praviti na vrelo ulje, pa peđi u peđnici oko 75 minuta, Aesto prelivajuđi meso sokom koje je pustilo i dolivajuđi toplu vodu.

11

12

13

Aenom mesu skinuti konac, malo ohladiti i seđi na kriđke, pa posluđiti uz peđeni krompir.

Napomena:

Prijatno!