

Rolat od jagnjetine

Ideja za praznicnu trpezu...

1 Stari hleb namoĀiti u mleku. Na ulju proprĀiti seckan luk i mlevenu piletinu. Posoliti i umeĀiti rendani oraĀiĀ, jaja, seckani perĀun i oceĀen hleb. Sve dobro izmeĀiti.

2

3

4 Izvaditi rebra iz jagnjeĀih prsa. MasnoĀtu odstraniti. Posoliti po celoj povrĀini 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

solli 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!