

## Rolat od jagnjetine

Ideja za praznicnu trpezu...

**1** Stari hleb namočiti u mleku. Na ulju proprati seckan luk i mlevenu piletinu. Posoliti i umeđati rendani orašići, jaja, seckani peraju i očevi hleb. Sve dobro izmeđati.

**2**

**3**

**4** Izvaditi rebra iz jagnjećih prsa. Masnoću odstraniti. Posoliti po celoj površini i napuniti nadevom.

**5**

**6**

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

**8**

**9**

### Sastojci:

jagnjeca prsa 1  
ulja 5 kasika  
majoran zacin  
soli 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

Spaviti na vrelo ulje, pa peÄ‡i u peÄ‡nici oko 75 minuta, Ä•esto prelivajuÄ‡i meso sokom koje je pustilo i dolivajuÄ‡i toplu vodu.

11

12

13

Ä•enom mesu skinuti konac, malo ohladiti i seÄ‡i na kriÅ¡ke, pa posluÅ¾iti uz peÄ•eni krompir.

**Napomena:**

Prijatno!