

## "Lazni zec"-sl.rolat

*Pikantnog ukusa*

**1** U mleveno meso dodati 1jaje,iseckan beli luk,malo soli i bibera po ukusu.Sve to dobro umesiti da bi se namirnice sjedinile.Zatim meso rastanjiti oklagijom i na sredinu duzinom poredjati 7 celih kuvanih jaja,a potom polako i pazljivo meso uviti u rolat.Staviti u dobro podmazan (uzan) pleh,a potom premazati sa 2zumanca koja smo izmesali sa vrlo malo brasna.Rolat peci oko 30min na srednjoj temperaturi. Seci ga posle pecenja,kada se dobro ohladi.

### **Sastojci:**

mlevenog mesa 1/2 kg  
jaja 10 kom  
belog luka 2 cesnja  
mlevenog bibera 1/2 kesice

### **Napomena:**

Vrlo praktican za piknike i savrsenog izgleda kao predjelo.

Prijatno!