

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Rolat sa mesom i prazilukom

Sastojci:

12 kora za pitu
400 g mlevenog mesa
2 praziluka
so, vegeta, biber
6 jaja
100 ml ulja
50 g kukuruznog brasna

Priprema:

Praziluk ocistiti od spoljnih listova, odbaciti zeleni deo te ostatak iseckati na kolutove. Dinstati kolutove praziluka na 50 ml ulja dok ne omeksa, dodati mleveno meso, zacin i nastaviti krckanje na laganoj vatri. Iskljuciti isprzeno meso i ostaviti ga sa strane a zatim pripremiti fil za kore.

Izmesati jaja sa 50 ml ulja, dodati kukuruzno brasno i jos jednom izmesati da se sastojci lepo povezu.

Ukljuciti renu da se zagreje na 200 stepeni.

Cetkicu za premazivanje peciva umociti u mesavinu jaja, ulja i kukuruznog brasna te premazivati prvu koru. Na jedan kraj premazane kore, uz sam rub, rasporediti desetinu pripremljenog mesa te saviti maleni rolat. Ostaviti ga sa strane. Na isti nacin urolati jos devet

rolatica i slagati ih sa malim razmakom (kako se ne bi zalepili) na radnu površinu. Poslednje dve kore staviti jednu na drugu na dno podmazanog, velikog, pleha. Gornju koru premazati smesom od jaja, ulja i brasna te na sredinu staviti 4 rolatica, jedan do drugoga. Malo ih premazati filom, a zatim na njih složiti tri rolatica, ponovo namazati filom, redjati dva rolatica, malo fila i na vrh staviti jedan rolatic. Prebaciti krajeve kora preko oblikovane piramide malo pritisnuti da se sve lepo polepi te ceo rolat premazati ostatkom smese od jaja.

Peci rolat, u zagrejanj rerni oko 20 minuta ili dok površina ne porumeni.