



Продукти:

500 гр смяно месо

1 глава лук

2 яйца - единият белтък е за намазване

2 филии стар хляб, накиснат в мляко или вода
магданоз
чубрица
сол и черен пипер на вкус
зехтин

Плънка:

3-4 твърдо сварени яйца
2 сварени моркова, нарязани по дължина на ивици
2-3 кисели краставички, нарязани по дължина на ивици

За поръсване:

1 с.л. галета
1 с.л.зехтин
кашкавал

Начин на приготвяне:

Нарежете на ситно лука, заедно с подправките, натрошените изцедени от водата филии хляб и яйцата, омесете каймата, покрийте с прозрачно фолио и оставете за 30 минути в хладилника.

Върху фолио разстелете каймата във формата на правоъгълник.

В средата по цялата дължина разпределете плънката.

Завийте внимателно на руло.

Преместете рулото в намазнена тава.

Намажете го с останалия белтък, без да го разбивате.

Поръсете с галета и напръскайте леко със зехтин.

Край рулото, в тавата налейте 200-250 мл вода.

Покрийте с алуминиево фолио и печете 30-35 минути в загрята до 180 градуса фурна.

Извадете рулото, махнете фолиото, полейте го с мазнина и поръсете с настърган кашкавал.

Запечете още 5-10 минути.

