

# Mesna štruca sa jajima | Štefani pečenje

**Mesna štruca sa jajima**, mesna rolada sa jajima ili **štefani pečenje** su imena za ukusnu pečenu roladu (štrucu) od mljevenog mesa sa začinima, punjenu kuhanim jajima te premazanu sa vrhnjem i žutanjkom.



- 1 kg [mljevenog svinjskog mesa](#) (plećka/vrat pol pol)
- 70 g (manji) luk
- 15 g 2-3 režnja češnjaka
- 5 **jaja** i jedan žutanjak
- 30 g 2 VŽ senfa
- 70g 2 VŽ ajvara
- 3g 1/2 MŽ papar
- 20 g 1 VŽ vegeta
- 5 g 1,5 MŽ slatke paprike
- 50g prezli
- 150 g kiselog vrhnja
- 6 g 1 MŽ soli
- ulje ili svinjska mast

## Priprema mesne rolade sa jajima, Štefani pečenje

[Mljeveno meso](#) za **mesnu roladu sa jajima** najbolje spremite od jednakih dijelova svinjske plećke i svinjske vratine. Vratina i plećka daju **štefani pečenje** odličan omjer masnijeg i krtijeg mesa. Ja meljem sam i to jednom na šajbu 6 mm.

Jaja skuhajte u posoljenoj vodi 7 minuta.

U **mljeveno meso** umješajte sitno kosani luk, protisnuti češnjak, ajvar, senf, sol, papar, vegetu, sol i krušne mrvice. Količina krušnih mrvica ovisi o kvaliteti mesa. Što je meso kvalitetnije (sadrži manje vode) potrebno je manje mrvica. Promješajte, ali ne pretjerujte, mora ostati zračno, ne smije biti pre tvrdo.



Najvažniji i najteži dio je ravnomjerno **razvaljati mljeveno meso za mesnu roladu sa jajima**. Nakon različitih pokušaja najbolje se pokazao sljedeći postupak; mljevevno stavite između dva lista papira za pečenje. Pritisnite sa plehom za pečenje (tu je najbolje ako imate nekog snažnog pri ruci) te ravnomjernim pritiskom stanjite meso na 1 cm debljine. Nemate li snage za pleh, stanjite sve valjkom za tijesto. Maknite gornji papir te krug izrežite tako da dobijete pravokutni oblik. Višak obrezang mesa dodajte na rubove, vratite papir gore i popravite valjkom. Tako će te dobiti, nakon malo vježbanja, **oblik mesne rolade** koja se da lagano zarolati.

**Mesnu štrucu sa jajima** premažite sa kiselim vrhnjem te na rub posložite **tvrdno kuhana, uguljena jaja**.

**Zarolajte mesnu štrucu**, tako da kod rolanja jaja uvijek gurate prema onom već zarolanom dijelu. Taj dio je malo zeznut, jer jaja klize zbog vrhnja. Ali uz malo vježbe ide. Zarolano **štefani pečenje** popravite, ako vidite da negdje ima pre malo mesa.

**Mesnu roladu sa jajima** položite na pleh pokriven papirom za pečenje, **OBAVZNO** sa rubom prema dolje. **Štefani pečenje** premažite sa vanjske strane ostatkom kiselog vrhnja i žutanjkom.

Pecite u pećnici ugrijanoj na 180°C sa vrućim zrakom 40-50 minuta. Gledajte u pečenju, ako vam se **štefani pečenka** čini pre suhom da je premažete svinjskom masti ili uljem.

Jako je bitno da tijekom pečenja kupite izašlu tekućinu, jer bi inače moglo biti sve mljackavo sa donje strane. Ja to pokupim papirom za pečenje.

**Pečenu mesnu roladu sa jajima** nakon pečenja ostavite 20-minuta da odstoji. Ako krenete pre rano rezati može se raspasti.

**Štefani pečenje** odnosno **mesnu roladu sa jajima** servirajte uz pečeni [krumpir](#) i obavezno matovilac salatu.



WWW