

Rolovana puretina sa štanglicama od palente



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pureceg filea
- **200 g** damera
- **200 g** suhog mesa
- 2 jajeta
- **50 g** prezla
- **malosuhog** zacina
- **malosoli**
- **malobibera**

Za štanglice:

- **400 ml** vode
- **200 g** palente
- **500 g** blitve
- **100 g** feta sira
- **1 kašičica** mješavine zacina

Priprema

File isjeci, istanjiti, zaciniti. Na svaki komad staviti list sira, zatim list suhog mesa, urolati. Postupak ponoviti dok sve sastojke ne utrošimo. Purece rolne uvaljati u brašno, jaja pa u prezlu. Pržiti na već zagrijanom ulju dok ne dobiju zlatno žutu boju. Pržene rolne odlagati na kuhinjski papir da upije suvišnu masnocu. Pripremamo štanglice: blitvu malo blanširati, isjeckati i pržiti na maslinovom ulju, zaciniti je. Blitvu pomiješati sa feta sirom. Vodu staviti da prokuha, posoliti u prokuhalo sipati palentu i miješati dok se ne zgusne. U pleh sipati palentu i

ostaviti da se ohladi. Ohlaenu palentu prerezati na pola i filovati preklopiti drugom polovinom. Isjeci u željene oblike.

Savet