

Junece rolnice u sosu od pecuraka,...



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**junecih šnicli
- **150 g**svinjske pecenice
- **3**kisela krastavcica
- **150 g**kackavalja
- senf
- ren
- biozacin
- biber
- **150 ml**belog vina
- ulje

Sos od pecuraka:

- **400 g**braon šampinjona
- **1/2 l**pavlake za kuhanje
- **1 kašicicabelog lika u prahu**
- **1 kašicicacrnog luka u prahu**
- **1/2 kašicicesveže seckane miroije**
- **1 kašicicabelog bibera (mlevenog)**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **2 male kašicicegustina**
- biozacin
- **50 ml**vode

Priprema

Junece šnicle iseci što tanje (ne morate ih lupati tuckom, samo zamolite mesara da ih iseće što šire). Pecenicu, takoe, iseci tanko. Krastavcice iseci na tanke štapice, a kackavalj na deblje štapice.

Staviti junecu šniclu na odgovarajuću podlogu, pa je posuti biozacinom, biberom, i premazati senfom...

...preko senfa premazati ren (kolicina po želji).

Na tako zacinjenu šniclu poreati dimljenu pecenicu.

Preko pecenice staviti štapić krastavčica i dva štapića kackavalja.

Kada smo sve poreali sada, po malo, sa obe strane preklopiti meso (kao kada uvijamo sarmice) cvrsto urolati.

Urolanu šniclu pricvrstimo cackalicom.

Na isti nacin uraditi sa svim šniclama.

U tiganj staviti ulje i kada se ugreje poreati junece rolnice. Na srednjoj temperaturi pustiti da uhvati koricu, pa nasuti belo vino, poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati pola sata.

Sos: Dok se rolnice dinstaju pripremamo sos. Braon šampinjone isecemo na krupne komade i stavimo da se dinstaju, na malo ulja. Pospemo ih biozacinom, belim i crnim lukom, u prahu, biberom i seckanom mirojom. Dinstamo, ali vodimo racuna da ne ispari sva voda, koju su pecurke pustile.

Pomešamo pavlaku za kuhanje i kiselu pavlaku i umutimo viljuškom, da nema grudvica. U vodi razmutimo gustin, pa ga dodamo mešavini pavlake. Tako pripremljenu pavlaku izrucimo u smesu sa pecurkama i promešamo.

U odgovarajuci pleh poreamo rolnice od mesa i prelijemo ih sa ostatkom tecnosti, u kojoj su se dinstale. Preko prelijemo sa sosom i stavimo da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Pecemo dok površina ne porumeni

Ja sam kao prilog poslužila bareni pirinac, koji sam malo propržila na ulju, posula sa biozacinom, kašićicom karija raznim semenkama (lan, susam, sirovi suncokret, peceni suncokret, pecena golica i pšenice pahulje) i sve dobro promešala.

Savet