

Junetina u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za mesne rolnice:

- **8 tanko secenih**junecih šnicli
- **2 manje glavice**crnog luka
- **4 kašike**senfa
- **1 kašicica**bibera
- **po ukusu** so
- **100 g**tanko rezane slanine

Za sos:

- **1 dl**crnog vina
- **2 dl**goveeg bujona
- **2 kašike**brašna
- **1 dl**kuvanog paradajza
- **1-2 dl**vode
- **250 ml**ulja

Priprema

Junece šnicle namazati senfom, posoliti i pobiberiti, zatim preko šnicle staviti tanko rezano parce slanine i nekoliko rebarca crnog luka. Šniclu cvrsto umotati u rolnicu i pricvrstiti cackalicom. Umotane junece rolnice, ostaviti u frižideru da odstoje. Pržiti ih na laganoj vatri u ulju, i po malo dodavajte vode. Okretati rolnice da se isprže jednako sa svih strana.

Kada su gotove i rumene, izvadite ih iz ulja u koje ste ih pržili. Tom ulju dodati još od prilike 250 ml ulja i dve kašike brašna. Na blagoj vatri propržiti brašno pa mu dodati vino, zatim govei bujon, izmešati i dodati kuvani paradajz. Ako smatrate da je prejako, vi dospite vode.

Kada je sos dobio na gustini, ubacite rolnice i ostavite ih na 50 C 15-tak minuta da se krckaju. Nakon toga skinite sa vatre i poslužite uz bareni krompir ili pire.

Savet