

Šparoge na dedekov nacin



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g širokih rezanaca od špinata
- 400 g pilecih prsa ili odkostenih zabataka
- 150 g sira (gauda ili neki topivi)
- 400 g šparoga
- 500 ml pavlake za kuvanje
- 300 g špeka ili šunke
- sol
- Papar
- suvi biljni zacin
- maslinovo ulje
- origano

Priprema

Piletinu operite pa osušite, narežite na šnicle tako da ih možete istuci batom da dobijete vecu šniclu koju cete puniti. U dublju posudu stavite vodu za tijesto, posolite i poklopite kada voa provrije ubacite tijesto i kuhajte 8-10 minuta.

Otrgnite komad ALU folije i nauljite, na to posložite spek pa na spek meso, zacinite solju, paprom, suvim biljnim zacinom naribajte sir i posipajte s malo origana. Tako posloženo meso i spek zarolajte u roladicu i umotajte nauljenom folijom te stavite u kipucu vodu i kuhajte cca 10 minuta.

Dok se mesna rolada kuha vi narežite spek na malene prutice i popržite ga na maslinovom ulju, dodajte šparoge i dinstate 5 minuta. Zatim prelijte vrhnjem za kuhanje zacinite po ukusu i kuhajte još 5 minuta.

Mesne rolade izvadite iz vode i ostavite sastrane ne skidajući foliju do samog prženja. U umak umiješajte tijesto, promiješajte kuhajte 1-2 minute skinite sa vatre i poklopite.

Sa roladice skinite foliju i na zagrijanoj tavi popržite sa svih strana da spek dobije hrskavost zatim sve to posložite na tanjur za serviranje i poslužite. Dobar tek!!!

Savet

Uz ovo jelo bi pasala i neka salatica tipa zelene.