Cvekla Velington



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolje** kestena
- **4**srednje cvekle
- **1 veca glavica**crvenog luka
- **4 cena**belog luka, sitno iseckanog
- **250 g**pecuraka
- maslinovo ulje
- **3 kašicice**ruzmarina
- so
- biber
- **1**jaje
- **1/4 šolje**belog vina
- **1**kora za pite
- krupna morska so
- mak ili susam za dekorisanje

Sos od balzamskog sirceta:

- **120 ml**balzamik sirceta
- **1/3 šolje**šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Oljuštimo cveklu po mogucstvu iste velicine, malo nauljamo i utrljamo ruzmarinom, solju i biberom. Pecemo na 200 stepeni C oko 25 minuta. Izvadimo da se ohladi. U meuvremenu spremimo fil, kojim ce cvekla biti obložena. Prvo izdinstamo sitno iseckan crveni luk i sitno iseckane pecurke, pa dodamo iseckan kuvan kesten i vino. Krckamo dok se vino ne ispari. Na drvenoj dasci stavimo plasticnu foliju pa koru na nju. Sada na sredinu kore, ostavljajuci dovoljno prostora sa svake strane, uzduž sipamo pecurke. Na to narecamo cvekle jednu iza druge bez prostora izmedju njih. Krajeve kore namažemo umucenim jajetom. Zatvorimo koru, cvrsto.

Koristeci plasticnu foliju, urolamo je u nju što cvršce možemo, zatvorimo strane. Premažemo Cveklu Velington ostatkom umucenog jajeta, pa oštrim nožem zasecamo vrh u tankim linijama. Ostavimo u frižideru oko 20 minuta. Pecemo oko 20 minuta na 200 stepeni C , dok kora lepo ne porumeni

Služimo uz Sos od balzamika: Sipamo balzamik sirce i šecer u šerpicu i na niskoj temperaturi, povremeno mešajuci, ostavimo da se reducira na oko polovinu pocetne kolicine.

Ovako.

Savet

Nije greška u pisanju. Mnogi znate za Govedinu Velington. Ovoga puta sam pravila Velington za jednog gosta koji je vegeterijanac. Znai punjen Velington sa cveklom. Mogu vam rei da se i meni jako dopalo.