

Junece rolnice u sosu od pecuraka,...



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Sos od pecuraka:

- **400 g** braon šampinjona
- **1/2 l** pavlake za kuvanje
- **1 kašičica** belog lika u prahu
- **1 kašičica** crnog luka u prahu
- **1/2 kašičice** sveže seckane mirošije
- **1 kašičica** belog bibera (mlevenog)
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 male kašičice** gustina
- biozacin
- **50 ml** vode

Priprema

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

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

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

Na tako zacinjenu šniclu pore?ati dimljenu pecenicu.

Preko pecenice staviti štapic krastavcica i dva štapica kackavalja.

Kada smo sve pore?ali 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 ugrije pore?ati 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 miro?ijom. Dinstamo, ali vodimo racuna da ne ispari sva voda, koju su pecurke pustile.

Pomešamo pavlaku za kuvanje 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 pore?amo rolnice od mesa i prelijemo ih sa ostatkom tecnosti, u kojoj su se dinstale. Preko prelijemo sa sosom i stavimo da se pece, u prethodno zagrejanom 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, kašičicom karija raznim semenkama (lan, susam, sirovi suncokret, peceni suncokret, pecena golica i pšenice pahulje) i sve dobro promešala.

Savet