

Rolovane curece šnicle u sosu od paradajza sa blitvom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada** malih curecih šnicli od belog mesa
- **12 listova** blitve
- **2 veze** blitve
- **3 komada** vecih kiselih krastavaca secenih na cetvrtine
- **12 štapica** kackavalja
- **12 štapica** suve slanine
- **12 listova** curecih prsa
- **1/2 lsoka** od paradajza
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašicica** origane
- **1 prstohvat** soli i bibera

Priprema

Prvo ocistiti blitvu od drški i malo je popariti da omekša. Druge sastojke iseci i pripremiti. Šnicle curece malo izlupati i na svaku staviti list poparene blitve, kolut curecih prsa, štapic suve slanine, štapic kackavalja, štapic kiselog krastavca.

Urolati i zakaciti cackalicama da se ne razmotaju.

U suvi zagrejani teflonski tiganj staviti urolanu curetinu da se proprži i porumeni sa svih strana. Meso izvaditi i ostaviti na toplo.

U isti tiganj dodati maslinovo ulje, sok od paradajza i zacine i to zagrijati.

Meso složiti u vatrostalnu ciniju i odozgo staviti obarene i na štapice isecene listove blitve.

Sve zaliti sokom od paradajza da ogrezne i staviti u rernu da se zapece, samo paziti da ne uvri sav paradajz.

Gotovo jelo izvaditi iz rerne i pre služenja iz rolnica izvaditi cackalice.

Servirati toplo tako što na tanjir stavimo blitvu i preko rolnicu presecenu ukoso na pola. Sve polijemo sa malo sosa u kojem su se krckale rolnice. Prijatno!

Savet

Koliina paradajza ako je mala dodajte još, jer rolnice treba da budu zalivene sokom od paradajza. Zainite po svom ukusu, jer ova koliina zaina možda je za nekoga malo, a nekome mnogo.