

uretina **Velington**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** curecih grudi
- **500 g** lisnatog testa
- **500 g** praziluka
- **400 g** šampinjona
- **2-3 kašike** senfa
- **po ukusu** soli i bibera
- **po ukusu** origana
- **komad** putera
- **3-4 kašike** maslinovog ulja

Za prilog:

- **400 g** graška šecerca
- **po ukusu** majonez ili umak

I još:

- **1 žumance** za premaz
- **malosusama**

Priprema

uretinu ocistiti od žilica, ako ima, oprati i posušiti. Ceo komad mesa premazati maslinovim uljem i senfom,

posoliti, pobiberiti, a potom utrljati zacinsko bilje. Ostaviti da odstoji oko pola sata. Za to vreme, udinstati na maslinovom ulju sitno iseckan praziluk, a potom dodati šampinjone. Pržiti dok sva voda ne uvri, zaciniti. Meso naglo propržiti na dobro ugrejanom maslinovom ulju, kome je dodat komadic putera. Ispržiti ga sa svake strane, a potom ga odložiti na topao tanjir. Lisnato testo razvuci oklagijom, pa premazati filom. Preko njega položiti meso, a potom ga pažljivo zaviti u rolat. Premazati ivice testa žumancetom, da se slepe. Od ostatka lisnatog testa izvaditi nekoliko ukrasa, koja cemo prilepiti pomocu žumanceta na testo. Ceo rolat premazati žumancetom i posuti susamom. Peci curetinu na srednje jakoj temperaturi da testo bude hrskavo, a meso srednje peceno. Poslužiti uz grašak šecerac i umak po želji...

Savet