

Punjene rolnice u sosu sa ceškim hlebom - Knedliky



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **100 g**sunke
- **100 g**kackavalja
- **6-8 komadasuvih šljiva**
- **2-3 kašikemaslinovo ulje**
- **2 dl**piva
- **2 dl**vode

Za pripremu ceškog hleba:

- **400 g**brašna
- **150 ml**mlake vode
- **1/2 kašicice**secera
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 jaje**
- **1 vezica**mirojje

Priprema

Iseci meso na šnicle malo ih izlupati, zatim ih zaciniti sa zacinom i biberom na svaku šniclu staviti prvo kackavalj, pa šunku, pa poreati suve šljive, pa opet kackavalj. Uviti u rolat i svaki rolat pricvrstiti ili koncem ili cackalicom. Dinstati na tihoj vatri 30 minuta uz povremeno dolivanje piva i vode. Dok se rotati dinstaju pripremiti-ceški hleb

Zamesiti testo od datih namirnica pa testo ostaviti da "odmori" oko 15 minuta. Zatim nadošlo testo iseci na tri jednaka dela. Oblikovati male rotatice. Pokriti ih krpom pa ih ostaviti još 15 minuta. Staviti vecu šerpu sa vodom i kašicicom soli da provri. Kada voda pocne da vri staviti rolate... Kuvati ih 20 minuta na jednu stranu pa ih lagano okrenuti pa 20 minuta sa druge strane. Skuvan hleb seci sa koncem da bi parcici bili jednako iseceni... Sos sa miroijom: Na ulju gde su se dinstali rotati proprižiti manju glavicu crnog luka i iseckanu šargarepu. Kada je luk ispržen dodati zacine i sos prelit sa 2 dl pavlake za kuvanje. U caši razmutiti 1 kašiku gustina sa malo vode pa dodati sosu. Na kraju dodati i iseckanu miroiju...

Savet