

Cvekla Velington



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolje** kestena
- **4** srednje cvekle
- **1 veka glavic** crvenog luka
- **4** **cen**abelog luka, sitno iseckanog
- **250 g** pecuraka
- maslinovo ulje
- **3 kašicice** ružmarina
- 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** šećera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Oljuštimo cveklu po mogućstvu iste velicine, malo nauljamo i utrljamo ružmarinom, solju i biberom. Pecemo na 200 stepeni C oko 25 minuta. Izvadimo da se ohladi. U međuvremenu spremimo fil, kojim će cvekla biti obložena. Prvo izdinstamo sitno iseckan crveni luk i sitno iseckane pecurke, pa dodamo iseckan kivan kesten i vino. Krckamo dok se vino ne ispari. Na drvenoj dasci stavimo plastičnu foliju pa koru na nju. Sada na sredinu kore, ostavljajući dovoljno prostora sa svake strane, uzduž sipamo pecurke. Na to narećamo cvekle jednu iza druge bez prostora između njih. Krajeve kore namažemo umućenim jajetom. Zatvorimo koru, čvrsto.

Koristeći plastičnu foliju, urolamo je u nju što čvršće možemo, zatvorimo strane. Premažemo Cveklu Velington ostatkom umućenog jajeta, pa oštirim nožem zasećamo 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 sirće i šećer u šerpicu i na niskoj temperaturi, povremeno mešajući, ostavimo da se reducira na oko polovinu početne kolićine.

Ovako.

Savet

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