

Rolat od curecih prsa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg curecih grudi
- 2 zelene babure
- 2 crvene babure
- 3 supene kašike kajmaka
- 1 šargarepa
- u kolicini šargarepe muškatna bundeva
- 100-150 g pancete ili dimljene slanine
- po potrebi mešavina zacina koju sami spreremate od mešavine aromaticnog bibera, majcine dušice, cili tucane paprike i morske soli
- po potrebi svežeg vlašaca

Priprema

ureca prsa razrežemo oštrim nožem formirajući jednu veliku šniclu, prekrijemo folijom i istanjimo batom za meso.

Foliju za pečenje pospemo mešavinom zacina (aromaticni biber, morska so i majcina dušicu sa jako malo tucane cili paprike sve zajedno zdrobimo u avnu). Preko folije i zacina položimo prsa. Prsa pospemo istom mešavinom pa ih premažemo bogato kajmakom.

Preko kajmaka poslažemo tanke šnite pancete ili obične dimljene slanine, preko slaninene porežamo sitno naseckanu zelenu papriku koju smo predhodno ispekli i ocistili od kože i semenki, sitno naseckanu pecenu crvenu papriku isto spremljenu, i preko paprika pospemo šargarepu sa bundevom koju smo dinstali narendanu na malo maslinovog ulja sa vlašcem i soli.

Meso uvijemo u rolat, ako je potrebno ojacamo cackalicom na sumnjivim spojevima, od gore narežamo šnite

slanine i preko njih zatvorimo foliju. Rolat pecemo u unapred zagrejanj pecnici 30 min na 200 c, nakon toga otvorimo foliju i pecemo dok slanina nedobije lepu hrskavost (oko 10 min).

Kao prilog možemo poslužiti peceni krompir i šargarepu koje smo nasekli na cetvrtine i kolutice, posolili, pouljili, posuli vlašcem i zapekli u rerni uz rolat. Kao salatu predlažem ljubicasti kupus sa rendanom šargarepom.