

Rolovani bataci i karabataci sa sosom od povrca



Sastojci

Rolovanje mesa:

- 3 bataka sa karabatakom
- 100 g suvog mesa
- 50 g trapista
- 50 g mlevenog kikirikija (pecenog)
- peršunovog lista
- 1 kašika soli
- 1/2 kašičice mlevenog bibera
- 1 kašičica suvog biljnog zacina
- 3-4 kašike brašna
- 1 jaje
- 2 dl ulja za prženje

Sos:

- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 4 šargarepe
- 7-8 svežih paprika
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog biljnog zacina
- 1/2 kašičica karija
- 3 kašičice senfa
- 3 kašike kisele pavlake
- 1 jaje
- 2 kašike brašna
- 3 dl mleka
- 2 kašike peršunovog lista

- 50 g mlevenog kikirikija (pecenog)
- 1 dl ulja za prženje

Priprema

Rolovanje mesa: Pilece batak odvojiti od karabataka, oprati i posušiti ubrusom, pa pažljivo nožem odvojiti od kostiju. Staviti u kesu za zamrzavanje i malo istanjiti cekicem za meso.

Pomešati so, vegetu i biber, pa ravnomerno naneti sa obe strane šnicli.

Naseci suvo meso i trapist na tanke šnite, samleti pecen kikiriki, a peršunov list sitno iseckati.

Na svaku šniclu staviti suvo meso, trapist, kikiriki i peršunov list, pa urolati šnicle i pricvrstiti cackalicama. U cinijici umutiti jaje, rolnice uvaljati u brašno i jaje.

Zagrejati ulje na srednjoj temperaturi i pržiti rolnice sa svih strana, da lepo porumene. Vaditi ih na papirni ubrus, da se ocedi višak ulja, a kada se prohlade, pažljivo izvuci cackalice i svaku rolnicu raseci na pola. Servirati uz prilog. Sos od povrca, senfa i pavlake.

Priprema sosa: Ocistiti i narendati šargarepu, a sveže paprike ocistiti od semena i naseckati na štapice.

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati potisnut beli luk i cim pusti miris, dodati rendanu šargarepu, posoliti i poklopiti da se dinsta na umerenoj temperaturi, uz povremeno mešanje.

Kada šargarepa omekša, dodati naseckane paprike, pojacati temperaturu, da se paprike ne dinstaju, nego prže i pržiti otklopljeno, uz stalno mešanje, da se sastojci ne zalepe za dno posude. Posle 4-5 minuta, kada paprike omekšaju, ali da se ne preprže, smanjiti temperaturu, pa dodati vegetu i kari.

U posebnoj ciniji umutiti viljuškom senf, kiselu pavlaku, mleveni peceni kikiriki, peršunov list i jaje, pa naliti mlekom i izjednaciti masu. Sipati u mlazu u šerpu, mešajuci, da se preliv sjedini sa povrcom i propržiti par minuta, dok sos ne dobije zadovoljavajucu gustinu.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.