

Punjena juneca vratina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650** g junece vratine u celo
- **malosoli**
- **1 kašicica** jutog senfa
- **1 cen**belog luka
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malobibera** mlevenog
- **100 g (1 kom)** šargarepe, a može i više
- **1 glavica** crnog luka
- **8 kom** karanfilica
- **1** lovorov list
- **10 parca** disušenog paradajza iz marinade
- **3 šnite (80 g)** belog hleba
- **3 tanke šnite (50g)** barene slanine
- **6 tankih šnita (50 g)** dimljene slanine
- **malomaslinovog** ulja
- **50 ml** kvalitetnog belog vina
- **malovode**

Priprema

Da bi vratinu mogli zarezati na tanke šnite od cca 50 mm najbolje je da bude malo zaleena jer se tada lakše reže.

Zavisno od kolicine zareza koje ce te napraviti na vašem komadu mesa menja se i kolicina hleba, barene slanine

i dimljene slanine.

Ja sam na mom parчетu mesa uspala da napravim 3 zareza. Bitno je da se meso zareže, ali ne sme da se zareže do kraja.

Donji deo mesa treba da ostane ceo. Zatim, zarezi se prave po dužoj strani mesa.

Kada ste napravili zareze meso sa svih strana i unutar zareza posolite. Napravite mešavinu os senfa, izgnjecenog belog luka, ljute sudžuk paprike i mlevenog bibera koju treba dobro izmešati da se svi sastojci sjedine.

Jednim delom mešavine premažite meso unutar zareza, a ostali deo ostavite za premaz nakon izvršenog punjenja.

U svaki zarez stavite krišku hleba, sa jedne strane ploške hleba stavite 1 kom barene slanine, a sa druge strane 2 kom tanke dimljene slanine.

Kada ste popunili sve zareze meso po širini zavežite cvrstim koncem i premažite mešavinom zacina sa senfom.

Meso položite na alu foliju i stavite u tepsiju ili vatrostalnu posudu. Šargarepu operite, oljuštite i narežite na tanke kolutove i stavite na alu foliju oko mesa.

Luk oljuštite izrežite na četvrtine, u svaku četvrtinu ubodite po dva karanfilica i četvrtinu lovorovog lista i položite na alu foliju oko mesa.

Takoe oko mesa složite sušeni marinirani paradajz i a ako imate i neko sveže zacinsko bilje. Prelijte sa malom kolicinom ulja, vinom i vodom, zamotajte i pecite na 200 stepeni 75 minuta. Vatrostalni sud izvadite iz rerne (rernu ne isključujte) te oprezno skinite gornju alu foliju koja je pokrivala meso i ostale sastojke.

Donju alu foliju ne dirajte. Vatrostalni sud vratite u rernu na cca 15 minuta da se gornja strana mesa lepo zapece.

Meso pomocu šire rupicaste kašike oprezno izvadite i prebacite na dasku za secenje. Kuhinjskim makazama prerežite konce sa gornje strane i oprezno ih povucite.

Kada je konac odstranjen ostavite da se meso malo ohladi pa secite oštrim nožem po širini na parcad. Može se poslužiti toplo kao glavno jelo ili kao hladna zakuska.

Savet

Listam ja moje davno sauvane recepte koje nikako da isprobam i naiem ne interesantan recept sa juneim butom.

I razmišljam ... u zamrzivau imam lepi komad junee vratine koja bi mogla lepo poslužiti, a i sonija je (barem meni) od buta. I kako to obino biva nešto oduzmem iz recepta nešto dodam i na moju sreću uvek mi ispadne lepi obrok kojeg se i profesionalne kuvarice ne bi zastidele.