

Punjena vratina sa šufnudlama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvijske vratine ucelo
- **100** gkajmaka
- **200** gsvinjske masti
- **50** gdimljene mesnate slanine
- **2 trokuta**topljenog sira
- **1 kašik**kisele pavlake

Zacini:

- **malobiljne** soli sa biberom
- **malosoli** za omekcavanje mesa Kotanyi
- **malozacin** za pecenje Kotanyi zacin
- **maloitalijanska** mešavina Kotanyi zacin
- **malobiber** mleveni
- **maloso**

Za šufnudle:

- **500 g** krompira
- **250 g** oštrog brašna
- **1 kašika** supenasvinjske masti
- **1 kašičica** kafenasoli
- **1** jaje
- **na vrh noža** soda bikarbona

Priprema

Za pripremu ovog jela data je slika potrebnih namirnica.

Zaseci vratinu na komade po dužini, izdaje šest komada.

Zacine umešati sa pavlakom i kajmakom, a topljeni sir naseci na režnjeve. Meso premazati sa pripremljenim zacинима. U režnjeve staviti po jedan režanj tanko isecene slanine i topljenog sira. Sa ražnjic iglama spojiti režnjeve da se nerazie pri pecenju i staviti u tepsiju. Tako pripremljeno meso umotati u foliju i ostaviti u frižideru da ostoji 2 sata.

Meso peci na temperaturi 190 C 90 minuta uz povremeno okretanje da se ravnomerno ispece. Za to vreme pripremiti šufnudle. Priprema šufnudla traje 50 minuta i radi se u vremenu dok se meso pece u rerni. Krompir staviti u hladnu vodu da se kuva i kuvati ga 40 minuta. Kuvani krompir propasirati. Pomešati sa prosejanim brašnom, solju i soda bikarbonom.

Dodati mast i jaje. Zamesiti glatko testo. Testo podeliti na 4 dela i od testa napraviti 4 valjka i nožem rezati na manje komadice.

Odrezane komadice dlanom formirati u šufnudle i odložiti na pladanj posipan sa prezlina. Od ove mase dobije se oko 60 šufnudla.

10 minuta pre nego meso bude ispeceno u rerni, šufnudle prokuvati u vreloj slanoj vodi. Gotovi su kada isplivaju na površinu za oko 10 minuta.

Meso izvaditi iz masnoce u kojoj se peklo, višak masnoce izruciti u posudu, a gusti saft sa malo masti ostaviti u tepsiji i u njega staviti kuvane šufnudle te ih u tom soku lagano provaljati varjacom u saftu.

Savet

Uz ovo jelo kao salatu preporuujem salatu od Peenih paprika, a kao aperitiv "Klekovau" meku, a uz jelo odgovara belo poluslatko vino "Kurtes" kasna berba 1993 god. Vršaki vinogradi.