

Juneća rolada punjena mrkvom i kiselim krastavcima, kremasta palenta i čips od češnjaka

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

BROJ NAMIRNICA
15



Sastojci

- 1 kg junećeg buta ili narezanih šnicli
- 2 velike žlica senfa
- 2 mrkve
- par kiselih krastavaca
- 0,2 l crvenog vina
- 1 luk
- 4-5 režnja češnjaka
- žlica kukuruznog škroba
- lovorov list
- par grančica peršin lista
- 100 g instant palente
- 300 ml vode
- 100 ml mlijeka
- žlica meda
- 100 g maslaca
- velika žlica Mascarpone sira
- suncokretovo ulje
- sol
- papar

Skeniraj za prikaz na web stranici



Juneći but narežemo na šnicle, koje istučemo batom. Premažemo ih senfom, lagano posolimo i popaprimo i u sredinu stavimo 2 komadića mrkve i kiselih krastavaca narezanih na štapiće. Preklopimo meso i zarolamo u roladu, koju prikrajevima učvrstimo čačkalicama, da se pri dinstanju ne otvaraju. Rolade naglo zapečemo sa svih strana u poludubokom širem loncu tj. padeli. Dodamo nasjeckani luk i 1 češnjak, te ostatke mrkve koju usitnimo. Prodinstantamo da luk uvene, dodamo lovorov list i podlijemo crvenim vinom. Prodinstantamo kratko da alkohol ispari i dodamo vode, da skoro pokrijemo rolade. Rolade dinstamo oko sat i pol na laganoj vatri. Kada omekane izvadimo ih van, kao i lovorov list, a umak razradimo štapnim mikserom. U umak dodamo žlicu senfa, posolimo i popaprimo ga i po potrebi stegnemo kukuruznim škrobom pomiješanim s vodom. U umak vratimo rolade i posipamo ih sjeckanim peršin listom.

Vodu zakuhamo sa mlijekom, dodamo žlicu meda i lagano posolimo. Dodamo palentu uz stalno miješanje da se ne naprave grudice. Kuhamo kratko da palenta počne bubriti, kada se zgusne, ugasimo vatru i dodamo kockice hladnog maslaca i Mascarpone sir. Dobro promiješamo da palenta postane kremasta.

Ostali češnjak narežemo na tanke listiće, koje kratko prokuhamo u 2 ili 3 vode, da nestane oštri okus češnjaka. Procijedimo i posušimo listiće češnjaka, koje hrskavo popržimo u dubokom ulju na 180 C. Čips od češnjaka ocijedimo na kuhinjskom ubrusu. Lagano posolimo.