

Rolana puretina s pestom od brokule

NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min



BROJ PORCIJA

4

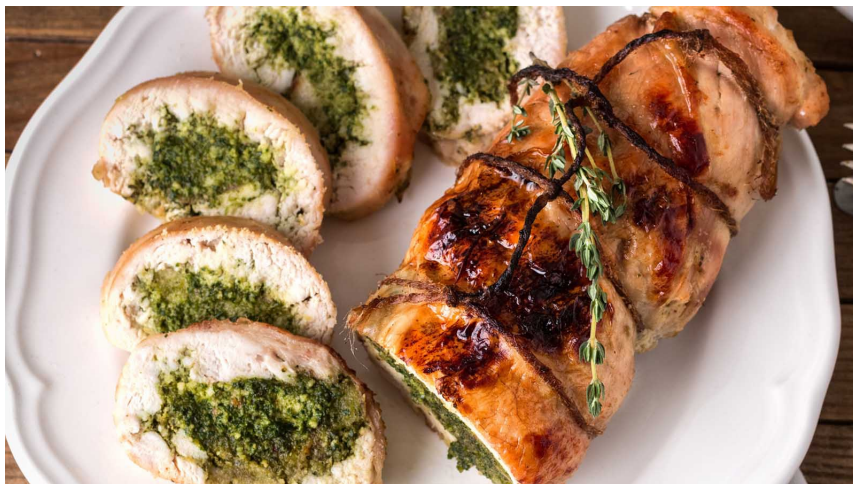


Sastojci

800-900 g purećih prsa
sol
60 ml suncokretovog ulja
Pesto:
300 g brokule
40 g badema
40 g ribanog Grana Padana
1 režanj češnjaka
nekoliko listića svježe majčine dušice
sol
50-80 ml maslinovog ulja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Očistite brokulu, podijelite na cvjetove i kratko blanširajte u kipućoj vodi.

Brokulu zatim nasjeckajte, dodajte protisnuti češnjak, mljevene bademe, ribani sir, malo posolite, dodajte malo ulja i blendajte, dodajte postupno još ulja da dobijete gusti pesto.

Pureća prsa razrežite da dobijete veliku šniclu, lagano istucite između 2 komada prozirne folije na debljinu oko 1,5 cm, posolite, stavite nadjev u sredinu po dužini mesa, preklopite meso, zarolajte, zavežite kuhinjskim koncem.

U tavi zagrijte ulje i zapecite roladu sa svih strana, prebacite u posudu za pečenje, prelijte masnoćom iz tave i nastavite peći u pećnici na 180 °C još 12-15 minuta.

Ostavite da se meso hladi desetak minuta, maknite konac, narežite i poslužite.