



Mirisni cureci rolat

Za sve vas koji ste odrasli uz "Male tajne" ova ukusna curetina je samo jos jedna prilika da se prisetite jedinstvene kulinarske emisije. Mirisnu curecu roladu spremali su majstori kuhinje u najnovijoj emisiji "Male tajne" koja je snimljena povodom 50 godisnjice Vegete.

Sastojci

Broj osoba: 4 - 6

- 600 g curecih prsa u komadu
- 2 kasicice [Vegete](#)
biber
- 5 kasika maslonovog ulja
- 400 g tikvica

Nadev:

- 200 g mlevene curetine
- 30 g trapista
- 100 g sampinjona
- 30 g pancete
- 1 jaje
- 1 kasika naseckanog persuna
- 1 kasicica [Vegete](#)
- 50 g punjenih zelenih maslina
(10 komada)

Preliv:

- 200 ml maslinovog ulja
- 1 kasika miro?ije
- 1 kasika naseckanog presuna
- 1 kasika narezanog bosiljka

Priprema

1. Curetinu isecite (stanjite) tako da dobijete veliki odrezak, pa ga istucite tuckom za meso.
2. Tikvice isecite na dugacke kriske i lagano proprzite na malo maslinovog ulja.
3. Za nadev mlevenom mesu dodajte na listice narezane, zatim iseckane sampinjone, izrendani sir, pancetu narezanu na kockice, razmuceno jaje, Vegetu i sve dobro promesajte.
4. Preko folije slozite pecene tikvice isecene na kriske.
5. Meso lagano pospite Vegetom, pobiberite i stavite preko tikvica.
6. Pripremljeni nadev rasporedite po duzini uz rub odreska.
7. Preko nadeva stavite masline i sve savijte pomocu folije u rolat.
8. Savijeni rolat stavite u lim za pecenje i prelijte ostatkom maslinovog ulja.



Vreme pripreme: 1 h

Energetska vrednost: 674 kcal / 2817 kJ

Zahtevnost:





Mirisni cureci rolat

9. Pecite oko 40 minuta u pecnici zagrejanoj na 210? C.
10. Preliv pripremite tako da maslinovom ulju dodate iseckani persun, bosiljak i miro?iju.

Posluživanje

Peceni rolat isecite i kao toplog poslužite s preostalim proprzenim tikvicama, kvanim povrcem i ukrasite pecenim malim paradajzima. Sve prelijte pripremljenim prelivom od maslinovog ulja.

Savet

Kad oblikujete meso u veliki odrezak, odrezite suvisne krajeve, sameljite ih u seckalici te koristite umesto mlevene curetine. Za omotavanje rolata upotrebite sto duze tikvice.

Mala tajna

Kako bi rolat bio jos socniji i aromaticniji, poslužite ga s prelivom koji ste pripremili od maslinovog ulja, miro?ije i svezeg mediteranskog bilja.

Moja biljeska

