

Rolice iz mesa

Evo jos jednog recepta koji je idealan sastav bozicne ili novogodisnje vecere...

1 Snicle posolite, pobiberite i premazite senfom.
Poriluk izrezite na priblizno 5 cm duge komadice.
Snite sira i prsuta prepolovite po duzini.

2

3

4

5

6 Na svaku sniclu stavite snitu sira i snitu prsuta i komadic poriluka. Snicle rolajte i vezite koncem ili zakopcajte cackalicom.

7

8

9

10

Sastojci:

bijeloga vina	100 ml
govedje juhe	250 ml
kasike maslinovog ulja	2
snite prsuta	4
snite sira	4
poriluk	1
kasike senfa sa zrnima	3
snicli odgovarajuceg mesa	8
malih paradajza (rajcice)	60 dag
kitica bosiljka	1
sirokih rezanaca	50 dag

11

Propecemo ih sa svih strana na maslinovom ulju.
Dolijemo govedju juhu, vino i brzo provrijemo. Na smanjenoj vatri neka se kuhaju jos pola sata.

12

13

14

15

16

Dodamo narezane paradajze i kuhamo jos 10 minuta. Bosiljak nasjeckamo i dodamo umaku.

Napomena:

Rezance kuhamo "al dente" i ocjedimo.