



Mirisna pureća rolada

Za sve vas koji ste odrasli uz "Male tajne" ova ukusna puretina samo je još jedna prilika da se prisjetite jedinstvene kulinarne emisije. Mirisnu pileću roladu spremali su majstori kuhinje u najnovijoj emisiji "Male tajne" koja je snimljena u povodu 50. godišnjice Vegete.

Sastojci

Broj osoba: 4 - 6

- 600 g purećih prsa u komadu
- 2 žličice [Vegete](#)
papar
- 5 žlica maslinova ulja
- 400 g tikvica

Nadjev:

- 200 g mljevene puretine
- 30 g trapista (paški)
- 100 g šampinjona
- 30 g pancete
- 1 jaje
- 1 žlica nasjeckanog peršina
- 1 žličica [Vegete](#)
- 50 g punjenih zelenih maslina
(10 komada)

Preljev:

- 200 ml maslinova ulja
- 1 žlica kapara
- 1 žlica nasjeckanog prešina
- 1 žlica narezanog bosiljka

Priprema

1. Puretinu narežite (stanjite) tako da dobijete veliki odrezak, pa ga istucite batom za meso.
2. Tikvice narežite na dugačke ploške i lagano popecite na malo maslinova ulja.
3. Za nadjev mljevenom mesu dodajte na listiće narezane, zatim nasjeckane šampinjone, naribani sir, pancetu narezanu na kockice, razmučeno jaje, peršin, Vegetu i sve dobro promiješajte.
4. Preko folije posložite pečene tikvice narezane na ploške.
5. Meso lagano pospite Vegetom, popaprite i stavite preko tikvica.
6. Pripremljeni nadjev rasporedite po dužini uz rub odreska.
7. Preko nadjeva posložite masline i sve savijte pomoću folije u roladu.



Vrijeme pripreme: 1 h

Energetska vrijednost: 674 kcal / 2817 kJ

Zahtjevnost:



Mirisna pureća rolada

8. Foliju maknite, a roladu stavite u lim za pečenje i prelijte ostatkom maslinova ulja. Pecite oko 40 minuta u pećnici zagrijanoj na 210° C.
9. Preljev pripremite tako da maslinovom ulju dodate nasjeckani peršin, bosiljak i kapare.

Posluživanje

Pečenu roladu narežite i još toplu poslužite s preostalim popečenim tikvicama, kuhanim povrćem i ukasite popečenim malim rajčicama. Sve prelijte pripremljenim preljevom od maslinova ulja.

Savjet

Kad oblikujete meso u veliki odrezak, odrežite suvišne krajeve, sameljite ih u sjeckalici te koristite umjesto mljevene puretine. Za omatanje rolade upotrijebite što duže tikvice.

Mała tajna

Kako bi rolada bila još sočnija i aromatičnija, poslužite je s preljevom koji ste pripremili od maslinova ulja, kapara i svježeg mediteranskog bilja.

Moja bilješka

