




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

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 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

## Nutritivne vrijednosti



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 čačalicama, 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. Prodinstamo da luk uvene, dodamo lovorov list i podlijemo crvenim vinom. Prodinstamo 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.

Skeniraj za prikaz na web stranici

---

