



Ролна од каре на мој начин

Сигурно знаете дека добро подготвено каре е многу ценет специјалитет, а Фичо ќе го подготви во ролна, филувано со кромид, жалфија и суви сливи. Овие состојки се совршена комбинација со свинско месо, погледнете го видеото да дознаете како!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

- 1,5 кг цело парче свинско каре
- 200 грама суви сливи без семка
- 1 чаша бело вино
- 150 мл оцет балсамико
- 2 големи главици кромид
- 3-4 чешниња лук
- 1 врзоп жалфија
- 2 лажици црвен пипер
- 2 лажици путер

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло
- Коноп или мрежа за печење

Чекор 1

Отворете го карето со остар нож, за да добиете рамна површина како плочка.

Зачинете го со сол, бибер и црвен пипер, па наредете ги листовите жалфија врз месото.

Жалфија и свинско оди во секаква комбинација.

Чекор 2

Исечкајте ги кромидот и лукот, и ставете ги во тава на маслиново масло да се потпржат и да омекне кромидот.

Малку притиснете ги со рака сувите сливи без семки, па ставете ги и нив во тавата за пржење.

Добро проверете да не останала некоја семка, да не треба после да барате забелекар.

На крај ставете и пола чаша бело вино и динстајте додека да испари течноста.

Потоа наредете го филот рамномерно врз месото и жалфијата.



Чекор 3

Завиткајте го месото во ролна, боцнете го со чепкалки или стапчиња за да остане во таа форма, па заврзете го со коноп – или ставете го во мрежа за печење.

Премачкајте го со црвен пипер, па ставете го во тавата за пржење со путер и маслиново масло.

Потпржете го рамномерно од сите страни, за да се затворат порите.

Чекор 4

Ставете ја ролната во Овалниот Ростер, прелијте ја со остатокот од путерот од тавата, па со балсамико оцет. Истурете од страна во тавата по пола чаша вода и вино.

Покријте со капакот и печете во загреана рерна на 200 степени, 40 минути. Потоа откријте го и потпечете го додека добие убава боја, или уште 20-30 минути.

Чекор 5

Откако ќе се испече, оставете го малку да се излади, за да се изедначат соковите во месото. Потоа исечете го на парчиња со дебелина од 1 см. и сервирајте!

Совет

Ако сметате дека нема да можете сами да го отворите месото, замолете го месарот да го стори тоа за вас.

Пробајте го рецептот и кажете ни дали ви се допаѓа во оваа комбинација, или можеби имате некоја ваша која е уште подобра!

Користени производи:



Тава за пржење



Овална Ростер тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk