

ĆUREĆA ROLADA *s kobasicom i lešnicima*

JEDNOSTAVNO

Priprema: 50 minuta
Kuvanje: 50 minuta
460 kcal po porciји

SASTOJCI ZA 4 OSOBE:

- 600 g očišćenih ćurećih grudi u komadu
- 200 g sveže kobasice
- 40 g suvih vrganja
- 40 g pečenih lešnika
- malo suvih majčine dušice i ruzmarina
- 1 čen belog luka
- 2,5 dl svetlog piva
- maslinovo ulje
- so
- biber

1 Pečurke potopite u toplu vodu na 15 minuta, pa ih iscedite, krupno iseckajte i prebacite u tiganj sa seckanom kobasicom, seckanim belim lukom, usitnjenim lešnikom, solju, biberom, majčinom dušicom i ruzmarinom pa pržite sve zajedno oko 10 minuta na mlazu ulja, sve dok se kobasica ne isprži.

2 Ćuretinu po potrebi rasecite i istucite na debljim krajevima da dobijete šnitu koja je svuda jednake debljine. Posolite je, pobiberite i premažite s malo ulja. Rasporedite smesu s pečurkama na meso, urolajte ga dobro pritiskajući i uvežite kuhinjskim kanapom ili rafijom.

3 Rolat propržite u tiganju na mlazu ulja sa svih strana, pa ga prebacite na pleh, prelijte sokovima u kojima se pržio i pivom, pa ga pecite oko 40 minuta na 170°C, prelivajući ga povremeno sokovima od pečenja. Izvadite meso iz rerne i ostavite ga da odstoji 10 minuta. Uklonite kanap i isecite ga na šnite. Poslužite ga odmah, uz pečeni krompir po želji.





TIKVEŠ

TIKVEŠ CHARDONNAY LIMITED EDITION



Sočno ćureće meso, sa pikantnim ukusima kobasice i interesantnom strukturom i bogatom aromom kojom je dopunjavaju lešnici, traži jednako distinktivan i raskošan par u vinu. To mora da bude bogato, barikirano, raskošno vino voćno – začinskih mirisa, veoma sočno i punog tela, baš kao što je CHARDONNAY LIMITED EDITION. Poslužite vino na temperaturi od 10°C.



KARE

punjen pečurkama

JEDNOSTAVNO

Priprema: 40 minuta
Kuvanje: 90 minuta
390 kcal po poraciji

SASTOJCI ZA 8 OSOBA:

- 1,8 kg svinjskog karea s kostima
- 3 sitne glavice crvenog luka
- 50 g suvih pečuraka po izboru (mogu vrganji, lisičarke, crna truba)
- 1 čen belog luka
- majčina dušica
- ruzmarin
- 1 čaša crnog vina

Za salatu: • 1 karfiol od oko 1,5 kg • 80 g zelenih maslina • maslinovo ulje • sirće • so • biber

1 Pečurke potopite u toplu vodu na oko 15 minuta, ocedite ih i iseckajte sa svim crvenim lukom, belim lukom i 1 grančicom ruzmarina (ako koristite suvi ruzmarin, seckanim sastojcima dodajte 1 kašiku suvog).

2 Oštrim nožem duboko (4-5 cm) zarezite meso uz svaku kost, odvajajući krmenadle jednu od druge, ali da ceo kare ostane u komadu. Međuprostor napunite seckanom smesom od pečuraka. Meso uvežite, dobro pričvršćujući kanapom jednu krmenadlu uz drugu, pa uvucite i 2 grančice ruzmarina po dužini mesa, prislanjajući ih uz kosti.

3 Posolite i pobiberite meso i stavite ga na pleh. Prelijte ga mlazom ulja i zalijte crnim vinom. Prebacite ga u rernu prethodno zagrejanu na 180°C i pecite 1 sat i 30 minuta. Povremeno prelivajte meso sokovima u kojima se peče.

4 **Salata:** sirovi karfiol isecite na tanke šnite, začinite ga majčinom dušicom, seckanim maslinama i dresingom od maslinovog ulja, sirćeta, soli i bibera. Pečenje poslužite uz salatu od sirovog karfiola.





PEČENI BUT *s krompirima*

JEDNOSTAVNO

Priprema: 25 minuta

Kuvanje: 75 minuta

440 kcal po porciji

SASTOJCI ZA 4 OSOBE:

• 1 jagnjeći but s koskom (od oko 1,2 kg) • 2 čena belog luka • 2 grančice ruzmarina • 700 g mladog krompira • 40 g svinjske masti • so • biber



1 Oljuštite beli luk i iseckajte ih na listiće. Operite i obrišite grančice ruzmarina. But našpikujte listićima belog luka i komadićima grančica ruzmarina, pa ga uvežite kanapom.

2 Krompire operite trljajući ih grubom stranom sunđera pod mlazom hladne vode, pa ih preseccite napola ili na četvrtine, u zavisnosti od njihove veličine. Pleh blago premažite mašću, na njega postavite but i oko njega krompire.

3 Sve pospite s malo soli, sveže mlevenim biberom i preostalom mašću isečenom na komadiće. Pecite u rerni zagrejanjoj na 180°C 1 sat, povremeno prelivajući meso i krompire sokovima od pečenja. Potom, pojačajte na 220°C i pecite još 15 minuta.

ISTICANJE UKUSA

Malo sastojaka i jednostavan način kuvanja su aduti u pripremi ovog najomiljenijeg dela jagnječeg mesa - buta. Da biste ga začinili, upotrebite listiće belog luka i komadiće grančica ruzmarina i ubacite ih u manje otvore na butu koje ste napravili vrhom oštrog noža.



PILEĆE PEČENJE *s baštenskom salatom*

JEDNOSTAVNO

Priprema: 30 minuta
Kuvanje: 35 minuta
310 kcal po poraciji

SASTOJCI ZA 4 OSOBE:

• 600 g pilećih grudi bez kostiju • 8 fileta inćuna u ulju • 1 kašika senfa • 1 dl belog vina • 1 čen belog luka • 1 grančica ruzmarina (ili 2 kašičice suvog)

• 3 kašike ulja • so

Za salatu: • 300 g smrznutog povrća za rusku salatu • 3 fileta inćuna u ulju • 3 kašike sirćeta • 4 lista bosiljka • 4 lista nane • cvetovi tikvica za dekoraciju (po želji) • sok od 1 limuna • 3 kašike ulja • so • biber

1 Podelite meso na dva jednaka dela, rasecite svaki tako da se otvori kao knjiga, premažite ih senfom i preko rasporedite inćune iseckane s ruzmarinom. Zatvorite svaki komad i pričvrstite čačalicama. Zagrejte ulje s belim lukom u plehu u kojem ćete peći meso, pleh postavite preko dve ringle, ubacite piletinu i pržite poklopljeno na jakoj vatri oko 5 minuta. Zalijte vinom, posolite i prebacite u rernu zagrejanu na 200 C; pecite oko 20 minuta, prelivajući sokovima od pečenja.

2 **Salata:** rastopite inćune u malo zagrejanog ulja, dodajte povrće, sirće, seckano bilje, so, biber i pržite kratko na jakoj vatri. Začinite sokom limuna.

3 Ako koristite cvetove tikvica, odstranite im tučkove i u njih rasporedite toplu salatu. Meso isecite na šnite i poslužite ga uz toplu salatu i, ako želite, proprženi spanać oblikovan i uvaljan u susam.





PILEĆI FILEI

punjeni moračem i slaninom

SREDNJE TEŠKO

Priprema: 25 minuta

Kuvanje: 40 minuta

550 kcal po porciji

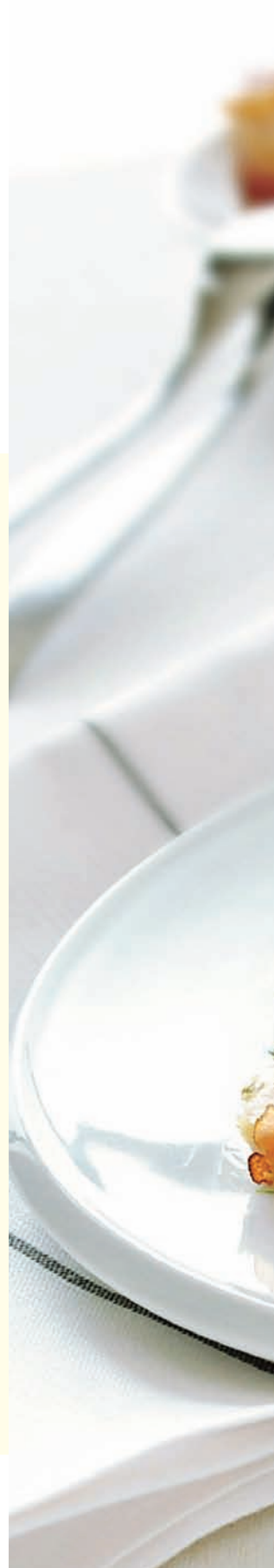
SASTOJCI ZA 4 OSOBE:

- 2 komada pilećih grudi od po 400 g
- 1 morač
- 150 g mladog kravljeg sira
- 20 g rendanog pekorina (ili drugog tvrdog ovčjeg sira)
- 100 g slanine isečene na tanke šnite
- 1 čaša suvog belog vina
- 2 čena belog luka
- 5 kašika maslinovog ulja
- so

1 Oba komada mesa preseците napola po dužini. Svaki file zasecite, ali ne do kraja, tako da ga otvorite kao knjigu.

2 Operite morač, pa ga iseckajte na kockice (sa strane sačuvajte bilje sa stabljika). Dinstajte ih u tiganju na 2 kašike ulja i 2 kašike vode s malo soli oko 10 minuta. Kad se prohlade, pomešajte ih s pekorinom i izmrvljenim mladim sirom.

3 Napunite filee smesom od morača i sireva, uvijte ih, obmotajte slaninom i uvežite. Postavite manji pleh na dve ringle, pa u njemu propržite piletinu na preostalom ulju s izgnječenim belim lukom. Zalijte vinom i prebacite u rernu zagrejanu na 180°C da se peče oko 30 minuta. Uklonite kanap, isecite filee na šnite i prelijte ih izblendiranim sokovima u kojima su se pekli. Ukrasite sačuvanim biljem i poslužite.





TIKVEŠ

**TIKVEŠ TEMJANIKA
SPECIAL SELECTION**



Obiluje muskatno-cvetnim aromama što će prijati prisustvu morača u filu. Diskretnog tela, neće nadjačati ukus mladog sira u punjenju, a omekšaće arome slanine. Poslužite na temperaturi od 7°C.



PUNJENA ćurka

SREDNJE TEŠKO

Priprema: 30 minuta

Kuvanje: 3 sata

685 kcal po porciji

SASTOJCI ZA 8 OSOBA:

• 1 očišćena ćurka od oko 3,5 kg (po mogućstvu sa džigericom) • 12 šnita mesnate slanine • 400 g sveže kobasice • 300 g obarenog, očišćenog kestjenja (ili 500 g proprženih šampinjona) • 50 g putera • 50 g prezli • 2 kašike rendanog parmezana • 2 glavice crnog luka • 1 komadić celera • malo supe • 1 veza peršuna • brendi • začini C ili začini za pečenu piletinu • maslinovo ulje • so • biber

1 Očistite džigericu, obarite je u malo supe i ocedite. Iseckajte celer i 1 glavicu luka i propržite ih u tiganju na pola količine putera. Kestenje izblendirajte sa džigericom tek toliko da ih usitnite (nemojte napraviti kašu) i dobijenu smesu stavite u posudu.

2 **Punjenje:** Izblendiranoj smesi dodajte usitnjenu kobasicu, prezle, parmezan, propržene celer i luk i seckani peršun. Dodajte i brendi, začinite solju, biberom i s malo začina C, pa dobro promešajte da dobijete ujednačenu smesu.

3 Opranu i obrisanu ćurku posolite unutra i spolja i napunite je punjenjem. Ubacite i preostali oljušteni luk, zatvarajući je njime (kao kad krompirom ili paradajzom zatvarate punjene paprike). Ušijte otvor na ćurki ili ga čvrsto uvežite rafijom.

4 Postavite ćurku na pleh premazan uljem i uvežite joj batake da bi zadržala oblik. Posolite je, pobiberite, pospite preostalim puterom isečenim na komadiće, pa joj grudi obložite šnitama slanine tako da se delimično preklapaju.

5 Zagrejte rernu na 200°C. Ćurku pokrijte s nekoliko listova alufolije, ubacite je u rernu i pecite oko dva i po sata. Tokom pečenja povremeno uklonite foliju da biste prelivali i premazivali ćurku sopstvenim sokovima i vrućom supom.

6 Nakon naznačenog vremena pečenja uklonite foliju i slaninu, smanjite temperaturu na 180°C i pecite ćurku još pola sata, dok joj se prsa ne zapeku. Izvadite je iz rerne i ostavite da odstoji nekoliko minuta pre nego što je poslužite.

MALE TAJNE

• Želite li da date internacionalni ukus vašoj ćuretini? Procedite sokove u kojima se pekla, dodajte im kašiku brašna, 1 kutlaču vruće supe i mešajte žicom da uklonite eventualne grudvice. Nastavite s kuvanjem dodajući pomalo supe sve dok ne dobijete prilično gust i taman sos koji se u Americi zove "gravy", a koji po pravilu prati svako pečenje.



