

Odrezak Barun Trenk



 Jednostavan

...ajvar ste napravili, jesen je tu i mirisom konačno zove na "jaču" i pikantniju hranu. Ovaj recept tradicionalno je jelo požeškog kraja i posvećeno je poznatom vojniku Barunu Trenku, osnivaču Trenkovich pandura i vojne glazbe. Iako svojim porijeklom nije imao puno veze sa Slavonijom i Hrvatskom, osim što mu je otac službovao kao vojni zapovjednik brodske tvrđave, obožavao je slavonski kraj i volio se zvati Slavoncem.

Jelo je izvrsno, ne zahtijeva previše truda i kulinarskih vještina, a ulazi u red tanjura koje poslužujete kada imate goste

Sastojci:

1 kg odrezaka svinjske plećke Mesnica Ravlić

svinjska mast Ravlić

15 dkg domaćeg kulena Ravlić

jaja

500 gr zlatnih šampinjona

domaći ajvar

sol, papar

2 dcl bijelog vina

vrhnje za kuhanje (opcionalno)

peršin list



Zamolite vašeg mesara u mesnici Ravlić da vam odmah nareže tanke odreske od svinjske plećke, kao i domaći kulen na tanke šnite.

Istucite odreske preko folije s obje strane, malo posolite i popaprite. Skuhajte jaja “na tvrdo” i kada se ohlade, narežite na četvrtine.

Narežite šampinjone na listiće.

Svaki odrezak namažite s ajvarom (ne pretjerujte količinom i površinom kako ne bi ajvar iscurio iz zarolanog odreska) pa stavite dvije šnite kulena i dvije četvtine jaja. Zarolajte u štrucu, krajeve ugurajte prema unutrašnjosti i učvrstite sa čačkalicama.

Zagrijte mast na tavici i zapecite odreske sa svih strana kako bi se stvorila fina korica. Izvadite odreske na stranu, a na toj masnoći kratko popržite narezane gljive pa ih zalijte vinom. Kada vino ispari, malo posolite i popaprite te vratite odreske i sve zajedno kratko prodinstajte.

U originalnom se receptu, uz vino, u gljive dodaje i vrhnje za kuhanje. Meni je ova "light" verzija draža, a bojama me više podsjeća na jesen. Posipajte sjeckanim listom peršina i poslužite uz pire krumpir ili neki drugi, vama drag prilog. Dobar tek!