

Rolice punjene sirom



 Jednostavan

Vješalicu smo nekako navikli jesti u restoranima, mnogima je jedno od najdražih jela s roštilja. Ovaj put sam ju odlučio napraviti kod kuće, a novi proizvod Ravlića bio je savršen povod za to. Riječ je o zaista jednostavnom i brzom jelu, a kad kažete kako je punjeno sirom i omotano slaninom, rijetko tko će mu odoljeti

Bijela vješalica Ravlić – 1 pakiranje (cca 700 g)

cca 300 g tanko narezane slanine

Sir Gauda

3 žlice senfa

Sol

Papar

300 g šampinjona

1 crveni luk

2 češnja češnjaka

Krastavac

Grčki jogurt

Svaki odrezak uzdužno zarezati i rastvoriti kao knjiigu.

Malo "istući" čekićem za meso kako bi stanjili odreske te prerezati svaki uzdužno na pola. U jednom pakiranju nalaze se tri odreska, od kojih sam dobio 6 rolica.





Posoliti, popapriti i premazati odreske senfom sa strane koja će biti unutrašnja kad ih budete rolali.

Naribani sir posipati preko senfa, većinom po sredini, ostaviti krajeve kako sir ne bi iscurio prilikom pečenja.

Zarolati odreske i umotati s tanko rezanom slaninom. Rolicu okrenuti i umotati u još jedan komad slanine po širini, da zatvorite bočne stranice.

Peći na roštilju ili u tavi na jakoj vatri cca 15 min.

Uz to pripremiti pire krumpir (za to vam neću pisati recept :), dinstane šampinjone s crvenim lukom i krastavac salatu.

Za dinstane šampinjone na jaku vatru (može u wok ili običnoj tavi) baciti narezani luk te šampinjone rezane na četvrtine. Ostaviti na vatri cca 15 min, izvaditi, posoliti, popapriti, politi maslinovim uljem i sitno narezanim češnjakom.

Krastavac salata kod nas je omiljena tijekom ljeta, zbog osvježavajućeg okusa, ali i brzine pripreme. Krastavac narezati na kockice ili ploškice, posoliti i pomiješati s grčkim jogurtom.





