

Mesne rollice punjene pireom od cvjetače



Lagano, kremasto punjenje od cvjetače i krumpira u sočnoj mesnoj rolici. I da, od ovog recepta do nepca dijeli vas svega pola sata. Krenimo!

Sastojci:

- 500 g mljevene junetine
- 1 crveni luk
- 2 jaja
- 4-5 žlica krušnih mrvica
- Sol
- Papar
- Mljevena crvena paprika
- Peršin
- Žlica ulja
- 100 g goude
- 1 glavica cvjetače
- 2 krumpira
- 2 žlice vrhnja

Priprema:

1. Pećnicu namjestite na 200°C. Crveni luk sitno nasjeckajte pa ga kratko popržite u tavici na malo ulja. Kad se zastakli, skinite s vatre i odložite sa strane da se ohladi.
2. U posudu stavite mljeveno meso, jaja, ulje, mrvice i začine. Dodajte crveni luk i naribani sir, pa rukama dobro izradite smjesu. Uzmite otprilike 2 žlice smjese, raširite je u dlanu i omotajte oko tuljka. Poslužit će oni za šaumrole, ako nemate njih, možete ih jednostavno napraviti od aluminijske folije. Posložite ih na lim za pečenje koji ste obložili papirom za pečenje i poprskali s malo ulja. Na pola pečenja ih preokrenite. Pecite cca 15 minuta.
3. Dok se rollice peku, napravite punjenje. U kipuću vodu stavite kuhati sitno nasjeckani krumpir. Kad je napola kuhan, dodajte cvjetove cvjetače. Procijedite vodu i pustite da se malo ohladi. Potom začinite s malo soli i papra i dodajte 2 žlice kiselog vrhnja. Izradite štapnim mikserom. Pire prebacite u vrećicu za ukrašavanje.
4. Kada su rollice pečene, pustite ih da se kratko ohlade da možete izvaditi tuljke. To činite tako da dlanom obuhvatite rolicu i polagano izvlačite tuljak ili foliju, pazeći da zadrže oblik.
5. Napunite ih pireom od cvjetače i krumpira. Poslužite s mnogo svježe salate i umacima po želji.

Napomena: Od ove količine dobije se 15-16 rolica što je dostatno za 4 osobe. Djeci su posebno zanimljive, a na ovaj način im možete servirati i drugo zdravo povrće.

Dobar tek!

Barbara Šarlija / [Žena Vrsna](#)

Foto: Barbara Šarlija