

“MATAMBRE” – rolada od junećeg flama koja ubija glad!



 Medium demanding

Flank steak ili po naški flam. Potrbušina je na junetu koju zapravo rijetko koristimo, eventualno za juhu uz neki sos. daleko veću vrijednost i pažnju odvlači teleća ili svinjska potrbušina, a možda i nepravedno. Kada sam odlučila za recept odabrali baš juneći flam, koji je sada btw na akcijskoj ponudi u Mesnicama Ravlić, upozoravali su me: joooj Majo pa nemoj to, to ti je žilavo, što ćeš s tim...nije ti to baš neki mekan komad Flank steak ima poseban status u gastronomiji Južne Amerike... Mexico, Argentina. Tu kreće moj izazov i priča koju pratim godinama, točnije chefa koji dijeli moju strast prema vatri i kuhanju na otvorenom. Francis Mallmann argentinski je chef koji je nakon vrhunske profesionalne karijere, novu priču započne na svom malom otoku u Patagoniji gdje dočekuje poznate i manje poznate goste pripremajući im posebne delicije na vatri. Nisam danas bila u šumi uz vatru, ali sam prilagodila jedan južnoamerički klasik mojoj maloj osječkoj kuhni i očarala prijatelje i samu sebe (što je prava rijetkost).

evo i šalabahter za jednu sočnu roladu...

sastojci:

1,5 do 2 kg junećeg flama
3 tvrdo kuhana jaja
3 česna češnjaka
vezica peršin lista
tucana paprika
crvena i zelena paprika (bar jedna ljuta ;))
sol, papar
maslinovo ulje

Zamolite u Mesnici Ravlić neka vam flam obrade, skinu opnu i prerežu na "leptir" odrezak za rolanje. Opnu koja je obilježje ovog komada mesa lako možete skinuti dobrim nožem, oštrog vrha kojim će se opna skinuti poput paučine. Na slikama niže možete vidjeti i kako da sami razrežete flam na "željeni leptir" oblik.



Nasjeckajte peršin list i češnjak, pomiješajte s uljem i tucanom paprikom. Ja uvijek koristim "bukovac", makedonsku tucanu papriku za čije zalihe brine Maxov doktor vet i moj drug Paša makedonski. Meso posolite i blago popaprite. Picajzla u meni još je dodatno stanjila flam i napravila veliki tanji odrezak očišćen od opne. Umak rasporedite po mesu.



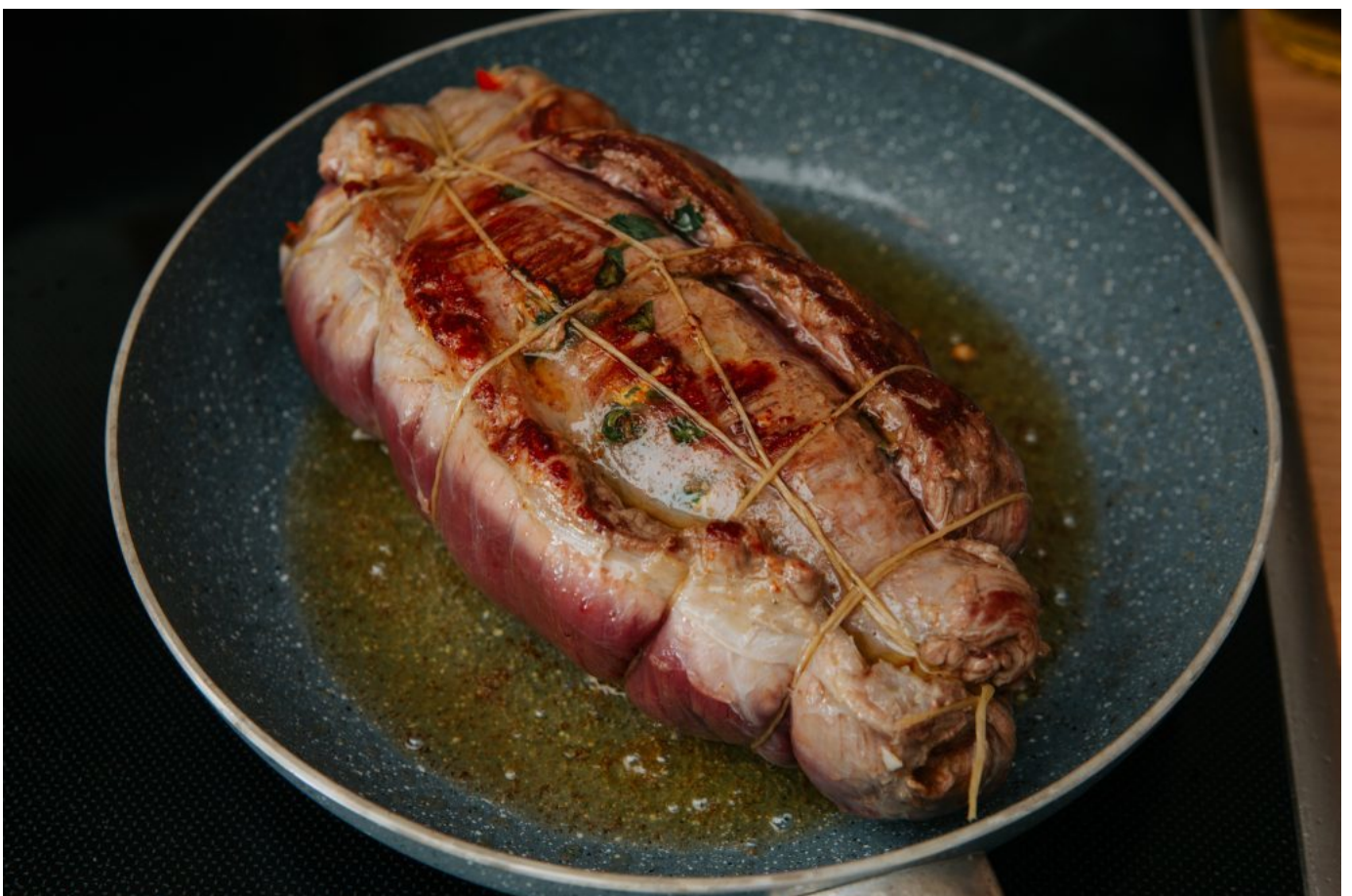




Na začinjeni flam, složite redove paprike narezane u rezance i četvrtine kuhanih jaja, posolite i popaprite. Zadnju četvrtinu odreska ostavite slobodnu kako bi lakše i bolje mogli srolati meso. Zarolajte meso i zavežite konopom za kuhanje (može i obična špaga, koju imate).



Meso zapecite sa svih strana na tavi i visokoj temperaturi. Bit će dovoljno 4- 5 minuta sa svake strane.



Zagrijte pećnicu na 200 °C. Prebacite u posudu za pečenje u pećnici i dovršite kroz cca 20 minuta. Prije posluživanja, ostavite meso da odmori nekoliko minuta i poslužite uz svježe povrće ili vrhnje, kako vam je draže.

Sve ovo možete napraviti na vatri, roštilju, rešetki ili mramornoj ploči , samo se organizirajte i pripremite rekvizite za pečenje i vrijeme za stupanj pečenog steak: rare, medium ili well done Dobar tek!



