

Juneće rollice



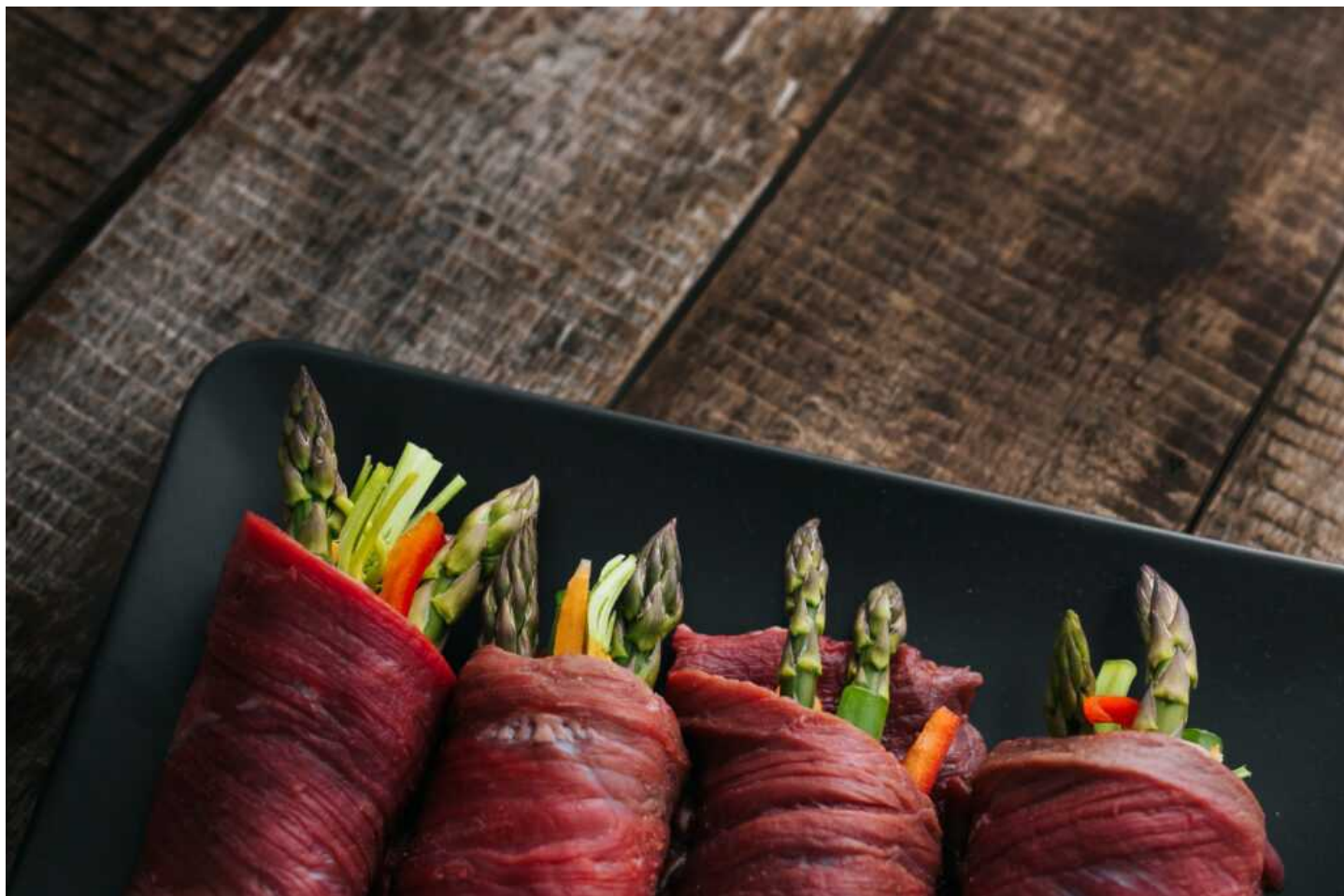
 Simple

Jednostavan i laganiji recept od ukusne junetine, spremila je naša [maXYama](#).



Volim mesne rolade, baš one prave, pečenke. Danas ipak jedna laganija i jednostavnija priča, juneće rolice.

Juneći flam ili flam steak nije dovoljno zastupljen u našoj gastronomiji pa se često inspiriram egzotičnim i dalekim kuhinjama koje pokušavam prilagoditi našim gastro navikama i ponudi. Juneći flam, potrbušina na posebnoj je ponudi u [Mesnicama Ravlić](#) pa nisam dugo razmišljala što ću s tim komadom mesa uz prepunu tržnicu mladog povrća.



Zamolite mesara neka vam meso obradi u odreske (šnicle). Papriku i mrkvu narežite na trakice, šparogu i lišće mladog luka na štapiće podjednake dužine.

Meso blago posolite i popaprite. Zagrijte pećnicu na 160 -180 stupnjeva. Na svaki komad mesa složite stručak različitog povrća i zarolajte. Rolicu učvrstite čačalicom.



Na toploj tavi i masnoći popržite rolice do karamel boje sa svake strane, završite u zagrijanoj pećnici 10 do 15 minuta, ovisno kako želite juneće pečenje (ja sam uvijek za medium, ako ne i rare).



Poslužite na mladoj salati uz prilog mladog pečenog ili pire krumpira.





Dobar tek!