

Rolani Janjeći But



 Simple

Uskrs nam nosi pregršt ukusnih jela za uskršnjim stolom a jedno od njih je za Vas pripremila [maXYama](#).



Okupljanje obitelji oko stola i tradicionalna hrana značajno obilježavaju blagdan Uskrsa, a kako smo mi ovdje ne bi fino jeli i otkrivali nove gastro avanture, jedan mesni klasik u malo drugačijoj obradi. Kažu kako je janjetina, uz kuhanu šunku i jaja, izvorni i najstariji simbol Uskrsa. Janjeći but poslužen je prema vjerovanjima i na posljednjoj večeri.

Pogađate, mi smo odabrali baš ovaj komad mesa i pripremili ga s namirnicama kojima smo htjeli spojiti kontinentalne i jadranske krajeve naše zemlje.



Zamolite vašeg mesara u [Mesnici Ravlić](#) neka vam iskošti but. Naravno, možete to i sami, ako ste vješti s nožem, a kost spremite za dobar janjeći temeljac. Nasjeckajte sve sastojke, pinjole tostirajte. Sjedinite sve sastojke u kompaktnu masu, začinite malo maslinovim uljem kako ne bi ostalo presuho, iscijedite sok limuna, a koricu naribajte.





Iskošteni janjeći but blago posolite i popaprite, nanesite pripremljenu smjesu, zarolajte i povežite. Smjesu za punjenje sjeckam, jer volim rustikalnu varijantu, no isto to možete napraviti u blenderu. Izmiksajte i isijecite sve sastojke uz dodatak ulja. Dobit ćete verziju sličniju pasti ako budete produžili vrijeme sjeckanja pa sad odlučite što vam je draže.



U zagrijani pekač na malo masti stavite roladu, ulijte vino, poklopite pa pecite u pećnici 2 sata na 200 stupnjeva. Roladu možete i kratko zapeći sa svih strana ako prethodno zagrijete mast. Šparoge kratko blanširajte (2 minute) u slanoj kipućoj vodi, procijedite i tostirajte na grill tavi s malo masnoće.



Dobar tek!