

Rolana svinjska vratina u umaku od gljiva



Jako zahtjevan



2,5 sata

U ovom kratkom mjesecu koji je obilježen ljubavlju naša Maja s bloga [maXYama](#) za Vas je spremila ovo bogato i ukusno jelo od svinjske vratine u umaku od gljiva.



To da ljubav ide kroz želudac uče nas od malih nogu. Posebno je s osobom s kojom dijelite ljubav, dijelite i ljubav prema hrani, okupljanju oko stola, kuhanju i svemu lijepom što uz fine okuse ide. Živimo u nekim novim vremenima i nemamo previše prilike za romantične izlaske za večeru u dvoje. Kako bi vam pomogli možda u ideji za romantiku u domu, ponudili smo domaće meso i recept koji vas neće previše okupirati i oduzeti voljenoj osobi.





Rolanu vratinu možete naručiti u [Mesnici Ravlić](#), ako nemate vremena pričekati 15ak minuta dok je mesar napravi. Mesar će je odmah i začiniti, posoliti i popapriti i spakovati u mrežicu.



Roladu izvadite bar sat vremena na sobnu temperaturu prije pečenja. Pećnicu zagrijte na 100 stupnjeva. Namažite malo dublju tepsiju s masti. Češnjak glavicu prerežite (ne gulite je) pa stavite uz meso, kao i grančice timijana i ružmarina. Zalijete pivom. Pecite sat vremena na niskoj temperaturi. Pojačajte na 180 stupnjeva pa pecite sljedeći sat uz povremeno zalijevanje. Zadnji sat je pecite na 220.

Popržite luk na masnoći, dodajte očišćene gljive koje imate pa to neka bude vaš izbor. Kratko zapecite da poprime boju pa zalijte (deglazirajte) s vinom i pokupite sve s rubova što su se gljive zalijepile. Nakon što vino ispari, zalijte s malo vode i kratko prodinstajte. Posolite i popaprite, dodajte celer i peršin list pa kratko, onako na grubo štapnim mikserom izblendajte. Svakako neka ostanu komadi gljiva ili bar manji dio. Dodajte vrhnje i kratko prokuhajte. Pečenu vratinu ostavite neka odleži 20ak minuta. Skinite mrežicu pa je narežite. Poslužite uz pečeni krumpir i tostirani celer stabljikaš, prelijte umakom.

Dobar tek!

