

Teleća rolada



 Srednje zahtjevan

 4 sata

Svaka obitelj ima svoje blagdanske menije, potpisujem to za milijun kuna. Svaka domaćica zna što i kako njeni gosti najviše vole pojesti i prema tome planira svoj blagdanski objed.

Moja obitelj je pomalo razmažena. Mama nas je razmazila i ispunjavala želje svima i uvijek kada je okupljanje oko stola u pitanju. Tata ne jede prasetinu, na primjer, još "od onda" kad mu je pozlilo, suster ne jedu janjetinu, neki uopće meso, a ima i onih kojima mlinci nisu top izbor priloga, kao ni zelena salata....i da ne nabrajam dalje, postoji i za ove "izbirljivce" rješenje u našoj kuhni, a to je jedna kraljevska rolada i pečenka koja "nosi" sve blagdane i obiteljske svečanosti. Zanimljivo, svi je jedu.....recept jednostavan i provjeravan godinama, a meso se doslovno topi u ustima i raspada pod vilicom....



Bilo bi dobro da ovaj dio recepta i pripreme mesa, rolade, odradite bar 12 h prije.

Teleću potrbušinu bez kosti (zamolite u Mesnici Ravlić da vam izvade kosti ako ih ima) raširite na radnu površinu. Prema potrebi, stanjite veća zadebljanja ili masnoće koje ćete odstraniti. Prekrijte je plastičnom folijom te istucite batom za meso s obje strane. Uklonite foliju, posolite i popaprite svježe mljevenim paprom. Mljeveni papar je nemjerljivim aromom s onim industrijskim mljevenim, zato uvijek napominjem neka bude onaj svježe mljeveni.





Narežite slaninu na tanje komadiće, češnjak sitno isjeckajte, kao i peršin list. Pomiješajte sve zajedno i rasporedite po teletini. Prekrijte 2/3 mesa, s tim da ostavljate rubove prazne, kako fil ne bi ispadao van prilikom rolanja. Pripremite prehrambeni konac ili neku špagu kojom ćete moći zavezati roladu.





Zarolajte pažljivo meso s filom pa ga povežite kako se ne bi raspalo tijekom pečenja. Zamotajte čvrsto roladu u prozirnú foliju i stavite u frizz na hladno do sutra. Sutradan, izvadite meso bar sat vremena prije pečenja na sobnu temperaturu. Zagrijte pećnicu na 220 stupnjeva.





Namažite dublju tepsiju za pečenje sa svinjskom masti. Skinite foliju s rolade i stavite je na sredinu tepsije. Zalijte s vinom i stavite peći poklopljeno ili prekriveno alu folijom. Nakon pola sata smanjite temperaturu na 180 stupnjeva. Povremeno možete skinuti foliju i provjeriti pečenku, zaliti je malo masnoćom od pečenja. Nakon 2 do 2,5 sata pečenja, skinite foliju i ostavite da se rolada zapeče i dobije onu finu koricu i karamel boju. Gotovu roladu ostavite na toplom 15-ak minuta prije rezanja pa poslužite uz prilog po želji i neku salatu u zelenoj boji.



Uz ovu pečenku u tepsiji možete peći četvrtine krumpira s grančicom dvije ružmarina, savršeno bi se ispekli s masnoćom i sokovima pečenja. Ja sam ovaj put izabrala malo drugačiji prilog, koji pamtim iz stvarno mladih dana i prvih pokušaja kuhanja. Zapečeni pire....



Ogulite krumpir, izrežite na kocke i skuhajte u slanoj vodi. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Ocijedite skuhani krumpir i odmah ga propasirajte. Dodajte maslac, žutanjke, sir i druge sastojke, dobro promiješajte. Namažite maslacem posudu prikladnu za pećnicu (vatrostalnu, keramičku) pa ulijte krumpir smjesu. Zalijte otopljenim maslacem i posipajte sirom. Pecite 20-25 minuta dok se sir ne otopi i poprimi karamel boju.





Prokulice salata s češnjakom i mrvljenim orasima i malo limunovog soka, moj su blagdanski favorit, ali savršen je odabir i neka endivija koja će dati svježinu ovoj moćnoj pečenki.



