

Punjeni pureći odrezak

Autor: Iva



Punjeni pureći odrezak

Sastojci

720 g purećih prsa
30 g brašna
sol i papar

NADJEV:

4 tanke krške pršuta (40 g)
160 g kobasica
60 g kiselih krastavaca

UMAK:

100 g luka
0,7 dl ulja
300 g rajčice
1 dl crnog vina
15 g peršina
sol i papar

Način pripreme

Četiri pureća odreska tučemo drvenim batićem.

Kobasice izrežemo na 8 kolutića, a krastavce na 4 dijela.

Na polovicu odreska položimo krišku pršuta, dva kolutića kobasice i komadić krastavca pa preklopimo drugom polovicom.

Krajeve učvrstimo čačkalicom.

Luk sitno isjeckamo, rajčice umočimo u vruću vodu, ogulimo, izvadimo sjemenke pa izrežemo na kockice.

Punjene odreske posolimo, pobrašimo i pržimo u vrućem ulju.

Gotove izvadimo, a na ostatku masnoće popržimo luk, dodamo rajčice, propirjamo, podlijemo vinom i vodom, posolimo, popaprimo i pospemo peršinom.

Dodamo odreske te pirjamo dok meso ne omekša, a umak se zgusne.

Ostale napomene

Na pliticu složimo posutice, ili neku drugu vrstu tjestenine ili riže te na njih punjeni odrezak preliven umakom.

Vrijeme pripreme	1 sat i 45 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	