

Mirisni pureći savici

Puretina s kaduljom odlična je kombinacija, a uz dodatak sušenih rajčica i ovčjeg sira pravo je veselje za gurmane u vremenskoj stisci ?



Sastojci:

Za savitke:

- cca 100 g tvrdog ovčjeg sira
- cca 100 g sušenih rajčica
- 3 svježa lista kadulje
- 2-3 pureća odreska od bijelog mesa (cca 500 g)
- soli prema potrebi
- malo papra
- malo maslinovog ulja za premazivanje folije

Za bob s kaduljom:

- cca 300 g boba
- 1 glavica luka
- 1 žlica maslinovog ulja
- 2 svježa lista kadulje
- malo naribane korice neprskanog limuna (ili limunovog soka)
- soli prema potrebi

Priprema:

1.

Za nadjev naribajte sir, nasjeckajte sušenu rajčicu i listiće kadulje. Smjesu popaprite i izmiješajte.

2.

Pureće odreske potucite s jedne strane (meso pritom možete staviti u PVC foliju ili vrećicu da ne morate poslije prati kuhinju). Posolite ih te po njima ravnomjerno rasporedite nadjev. Savijte odreske u savitke te ih čvrsto umotajte u prethodno nauljenu (kistom ili prstom) Al-foliju. Foliju na krajevima dobro zatvorite - na taj način će savici sačuvati tekućinu te ostati dovoljno sočni. Stavite ih u prethodno zagrijanu pećnicu na 200°C i pecite cca 30 min.

3.

Za to vrijeme pristavite posoljenu vodu sa malo naribane limunove korice. Kad zakuha, stavite kuhati bob dok ne omekša (10-15 min). Ako ne volite opnu, skinite ju kad je bob kuhan.

4.

Očistite luk te ga nasjeckajte. Na zagrijanom maslinovom ulju s nasjeckanim listovima kadulje propržite luk (uz miješanje) dok ne postane staklast. Dodajte skuhani bob, malo dosolite, kratko promiješajte i maknite s vatre.

5.

Na zagrijane tanjure stavite bob i pečene pureće savitke koje ste pažljivo odmotali iz folije. Ako ne volite bob, napravite prilog po svom ukusu. ?

Napomene: Uz drugo začinsko bilje dobit ćete potpuno novo jelo... mene je oduševila i varijanta s bosiljkom umjesto kadulje. Po želji, nadjev prije premazivanja možete izmiksati, da dobijete gustu pastu (uz ev. dodatak malo ulja iz sušenih rajčica) - u galeriji ćete naći fotku s tom varijantom. Recept je napisan 06.11.2008.