

Božićna trpeza

Sočni mesni rolat

1,5 kg junećeg buta
3 pileća filea
1 paradajz
1 glavica crvenog luka
1 veza peršuna
šareni biber
himalajska so
provansalska mešavina začina
10 listića čedar sira
ulje
način ulje sa čilijem
način ulje sa začinskim biljem

Za serviranje

100 g rukole
100 g zelene salate
200 g čeri paradajza

Način pripreme

Juneći but raširiti i stanjiti. Piletinu iseckati na sitne kockice i začiniti i piletinu i junetinu sa solju, biberom i provansalskom mešavinom. Dodati u posudu sa piletinom na kockice iseckanu koru od paradajza i sitno iseckan peršun i crveni luk. Na junetinu poređati 5 listića čedar sira. Preko sira staviti začinjenu piletinu i preko piletine ostatak listića čedar sira. Urolati meso i pritom ga dobro zategnuti. Ražnjićima probosti rolat kako se ne bi otvarao i staviti ga u nauljen pleh. Rolat premazati način uljem sa čilijem i staviti u zagrejanu rernu da se peče na 180°C sat vremena. Kada se ispeče ostaviti ga kratko da se ohladi kako bi se lakše sekao. Iseći rolat i poslužiti ga uz rukolu, iseckanu zelenu salatu i čeri paradajz.

Čokoladni krevetić

4 banane
500 g lisnatog testa
50 g karamel bombona
50 ml slatke pavlake

Punjenje

400 g čokolade za jelo i kuvanje
200 g margarina sa maslacem
4 jaja
5 žumanaca

150 g brašna
100 g šećera
karamel šećer

Dekoracija

350 g medenog srca

Način pripreme

Razvući lisnato testo. Banane oljuštiti i iseckati na kolutove. Poređati ih u svaki ugao na razvučenom testu. Preko banana izliti topping od karamele napravljen od istopljenih karamel bombona u slatkoj pavlaci. Urolati svaki ugao testa ka sredini dok se ivice ne spoje.

Istopiti čokoladu u šerpici sa margarinom. Kad se sjedini dodati jaja i 4 žumanca, jedno žumance sačuvati za premazivanje. Dodati i brašno i šećer i sjediniti. Kad se sjedini izliti u pripremljeno testo sa bananama. Ivice premazati jednim žumancetom i preko čokolade posuti karamel šećer. Ukoliko testo krene da se otvara može se staviti pirinač kako bi sprečilo otvaranje kolača. Peći u zagrejanj rerni 12-15 minuta na 180°C. Kad se ispeče i malo ohladi, servirati i ukrasiti medenim srcem.