

# 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 lisitića 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

## Punjjenje

400 g čokolade za jelo i kuhanje  
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 sjediini 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 zagrejanoj rerni 12-15 minuta na 180°C. Kad se ispeče i malo ohladi, servirati i ukrasiti medenim srcem.