



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jajce
- 1/4 čebule
- 200 ml smetane za kuhanje
- 1 srednje velika svinjska ribica
- 50 g pršuta
- 100 g špinače
- sol, poper, kumina
- 4 večje šampinjone
- 1 čajna žlica moke

Polnjena svinjska ribica s smetanovo omako

Chef Janja Kristan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jajce trdo skuhamo. Ribico prerežemo da dđobimo en velik zrezek. Posolimo na notranji strani. Na meso prvo polořimo rezine pršuta, nato špinačo ter nazadnje na rezine narezano trdo kuhano jajce. Zavijemo v rulado ter zašijemo z špilami ali z vrvico, da nam rolada med peko ne pade narazen. Posolimo še z zunanje strani, malo še popopravimo ter posujemo s kumino. Pečemo 120 minut na ogreti pečici na 200°C. Po 90 minutah meso vzamemo iz pečice, pokrijemo z alu folijo ter pečemo še 30 minut.

Med tem časom pripravimo smetanovo omako. Čebulo prařimo, ko postane zlato rumene barve ji dodamo nasekljane šampinjone. Duřimo jih 10 minut. Nato dodamo še smetano in eno žličko moke, da se omaka zgosti. Kuhamo še 10 minut. K omaki lahko dodamo tudi dve žlici omake, katera nastane med pečenjem ribice.

Ko je meso pečeno ga vzamemo iz pečice, ga narežemo ter prelijemo s smetanovo omako.

Dober tek!