Rolice u umaku od senfa

Sastojci

- 10 šnicle bez kostiju
- 150 g krušne mrvice
- 3 Paprike, inćune, sušene
- 30 g peršin
- 2 češnjak
- 30 g THOMY senf
- 250 ml bijelo vino
- 10 g Timijan, svjež
- 10 g MAGGI kocka za juhu Goveđa 120g
- 5 g sol
- 5 g papar
- 20 g ulje
- 100 g grožđice

Upute

1. Krušne mrvice prepržite na malo maslaca ili maslinovog ulja. Nasjeckajte češnjak i peršin, naribajte limunovu koricu, slane inćune i malo maslinovog ulja. Sve sastojke dobro promiješajte s preprženim krušnim mrvicama i grožđicama koje ste namočili u malo vode.

2. Šnicle potucite i svaku šniclu premažite tanko THOMY senfom pa napunite žličicom nadjeva. Zarolajte i pričvrstite čačkalicom. Prepecite na maslinovom ulju (u ulje dodajte kockicu maslaca da ne izgori).

3. Izvadite rolice i ulje od pečenja, zalijte suhim bijelim vinom. Pustite da se vino malo reducira i onda dodajte mesni temeljac (otopite MAGGI goveđu kocku u ½ litre tople vode) i izdašnu žlicu THOMY senf. Pustite da prokuha. Vratite rolice u tavu i sve zajedno kuhajte još par minuta. Umak zgusnite s dvije žlice nadjeva od krušnih mrvica. Na kraju umiješajte malo vrhnja za kuhanje.

4. Servirajte rolice uz prilog i obilato posipajte preprženim krušnim mrvicama koje su vam preostale.

40 Min

2

Ugljikohidrati	116.26 g
energija	1800.95 kcal
Masti	44.43 g
Proteini	218.67 g