



Vidovečki odrezak



Sastojci:

70 dag pilećih prsa
20 dag sira Varaždinca ili nekog drugog
8 ploški narezane šunke
4 lista kuhanog kiselog Varaždinskog zelja
Sol, papar, peršin
1 žlica ulja za pečenje
1 žlica maslaca za pečenje
2 dcl temeljca
1 dcl vrhnja za kuhanje ili kiselo vrhnje
15 dag mljevenih bučinih koštica za omotač



Priprema:

Od pilećeg filea napravimo odreske, začiniimo solju i paprom. Listove kiselog kuhanog Varaždinskog zelja napunimo sirom i šunkom, zarolamo u roladu i stavimo na odrezak. Zarolamo zajedno s odreskom u roladu.

Odrezak pečemo u tavici na kombinaciji ulja i maslaca, dok ne porumeni sa svih strana, zatim odrezak izvadimo i uvaljamo u mljevene bučine koštice. Na masnoći od pečenja napravimo umak, podlijemo s temeljcem, kratko kuhamo i dodamo slatko vrhnje, vrhnje za kuhanje ili kiselo vrhnje, po potrebi začine i serviramo s pirjanom hajdinskom kašom.



Pirjana hajdinska kaša:



20 dag hajdinske kaše
2 žlice ulja ili svinjske masti
5 dag špeka
1 glavica luka
Sol, papar



Priprema: Hajdinsku kašu dobro operemo, a zatim ju zalijemo vrućom vodom da nabubri. Na ulju pirjamo sitno sjeckani luk i slaninu, zatim dodamo nabubrenu hajdinsku kašu, začine, podlijemo sa malo vode ili temeljca i pirjamo dok kaša ne omekša.